

Essence

HRI785, HRI780



PHILIPS



ENGLISH 4

DEUTSCH 14

NORSK 25

SVENSKA 35

SUOMI 45

DANSK 55

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 65

Introduction

The appliance is equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the accessories have been assembled incorrectly or have not been assembled at all.

Never use the accessories to turn the appliance on and off!

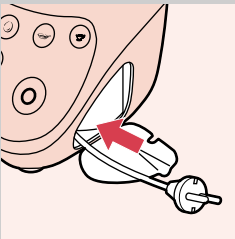
Important

- ▶ Keep these instructions for future reference.
- ▶ Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (115V or 220-230V) before you connect the appliance.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips in order to avoid hazardous situations.
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come in contact with food before using the appliance for the first time.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
- ▶ Do not exceed the maximum level indicated on the accessories.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use, e.g. before unscrewing the jar.
- ▶ Assemble the appliance properly before putting the plug in the wall socket.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ When you mount the jar and the other accessories properly onto the motor unit, you will hear a click.
- ▶ Never touch the blades while the jar is attached onto the motor unit.
- ▶ Never reach into the jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- ▶ Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.
- ▶ If the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.
- ▶ Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the jar (max. temperature 80°C/175°F, especially for recipes with large quantities of oil or fat).

- ▶ Reduce risk of injury to persons, never place mixing blades on base without blender jar properly attached.
- ▶ The blender jar is made of glass and therefore breakable. Do not drop the glass jar on a floor or hard surface. Avoid extreme temperatures. If the glass jar is very cold, rinse it well with lukewarm water before pouring in hot liquid. If the glass jar cracks, discontinue use.
- ▶ Always make sure that the rubber sealing ring is in the correct position before you use the blender to avoid leakage.
- ▶ The motor only starts if the blender jar has been assembled properly onto the motor unit.
- ▶ Never touch the blade unit when it is assembled on the appliance when the appliance is plugged in.
- ▶ Avoid touching the cutting edges of the blade units when cleaning them. They are very sharp, you could easily cut your fingers on them.
- ▶ When removing the blender jar from the motor unit, take care not to unscrew the glass jar from the blade unit as this will cause the ingredients to leak from the blender jar.

Tip: You can get fresh and delicious fruit juices by means of the fruit filter which can be purchased at your local Philips Service Centre.

Preparing the appliance for use



Wash all accessories and detachable parts (see 'Cleaning').

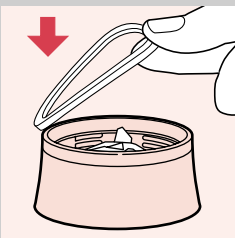
- ▶ Push excess mains cord back into the cord storage compartment on the right side of the appliance.

Using the appliance

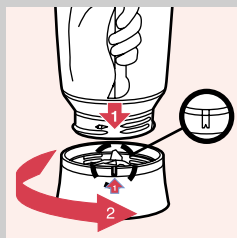
Blender

The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.



- 1** Place the rubber sealing ring on the inner edge of the blade unit.



- 2** Mount the blender jar onto the blade unit and turn it in the direction of the arrow until it is fixed.

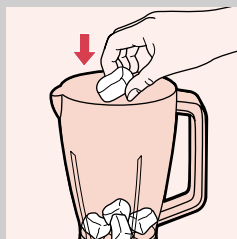


- 3** Mount the jar onto the motor unit. Turn it in the direction of the arrow until you hear a click.

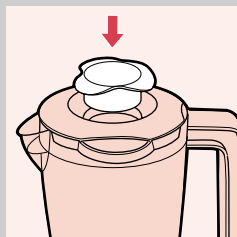


- 4** Open the lid.

Only remove the lid (by pulling it off the blender jar) for cleaning purposes.



- 5** Put the ingredients in the jar.

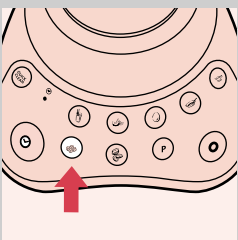
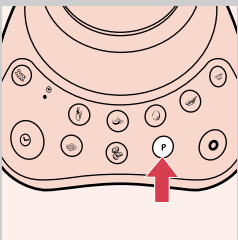
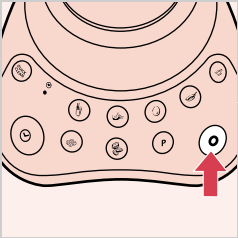
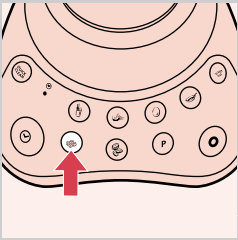


- 6** Close the lid and insert the stopper into the opening in the lid.

To avoid spillage, always insert the stopper into the lid before you start processing.

- The different buttons allow you to obtain optimal results with different ingredients. The buttons are represented by icons, which correspond to specific speeds suitable for processing specific ingredients.

- 7** See the table for the recommended functions.



Settings	Recommended applications
	Making chocolate milk and blending instant juices and cocktails with alcohol
	Blending soft fruits and milkshakes with soft fruits
	Making mayonnaise
	Blending soups, milkshakes with harder fruits (e.g. apples) and cocktails with fresh fruits
	Making different kinds of sauces (e.g. tomato sauce), pureeing hard fruits, vegetables (e.g. carrots) and cooked beans and making baby food
	Crushing ice cubes
	Chopping nuts (shelled), hard cheese, chocolate, dry bread, beef, parsley and onions

8 Select the required function by pressing the appropriate button and the appliance will switch on automatically.

If you are not sure which function you should use, select the button, which represents the highest processing speed.

9 To switch the appliance off, press the off button (O).

Never switch the appliance on or off by turning the jar.

Pulse button

► If you are not satisfied with the result when blending solid ingredients, switch the blender off and let it run briefly a number of times by pressing the Pulse button (P).

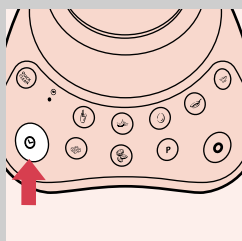
When the Pulse button is pressed, the motor runs at maximum speed.

► You can also use the Pulse function when the blender is already switched on. If you press the Pulse button when blending at, for example, the function, the appliance will start running at the highest speed. As soon as you release the Pulse button, the appliance will automatically continue running at the speed belonging to the function.

Crushing ice

► Put at max. 5 ice cubes per batch in the blender jar and press button (). The ice will be finely chopped in a few seconds. Empty the jar before processing another batch of ice cubes.

Timer



- ▶ When processing light or heavy ingredients you can make use of the timer (0). When the timer button is pressed in, the timer pilot light goes on and the appliance starts running. It will gradually increase its speed until it reaches maximum speed. 35 seconds after the timer button was pressed, the motor automatically stops and the pilot light goes out.
- ▶ You can also use the timer in combination with a particular setting. For instance, if you press the 5 button after the timer has been running for 10 seconds, the appliance will run at the 5 setting for the remaining 25 ($35 - 10 = 25$) seconds and then switch off automatically.

If you press the Pulse button while the timer is being used, the timer pilot light will go out after 35 seconds but the appliance will continue running. The appliance will only stop running when you release the Pulse button. Once the timer function is running additional touches will not increase the time

Other functions

- ▶ When the appliance is running at a speed belonging to a particular, it will immediately switch to a different speed when the different button is pressed.
- ▶ The appliance will stop running as soon as the OFF button is pressed.

Tips

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication (1 litre), particularly not when you are blending hot liquids (maximum 0.9 litre).

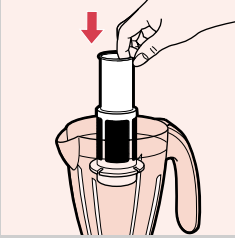


- ▶ While the blender is running, you can unscrew the stopper, remove it from the lid and pour liquid ingredients into the blender jar.
- ▶ Do not let the blender run for more than 3 minutes at a time. If you have not finished blending after 3 minutes, switch the appliance off for one minute before you continue blending.
- ▶ Process dry ingredients such as coconut, Parmesan cheese, chocolate, peanuts, almonds and coffee at maximum speed for 1 minute. DO NOT process more than 1 cup at a time.
- ▶ Cut solid ingredients into smaller pieces before putting them into the blender jar. Feed a series of small amounts into the jar rather than processing a large quantity at once.
- ▶ If you are not satisfied with the result when blending solid ingredients, stir the ingredients with a spatula (not while the blender is running!), or pour out some of the contents of the jar and process smaller amounts.

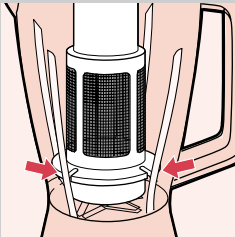
Never reach into the jar with your fingers or an object (e.g. a spatula) while the blender is running.

Filter (type HRI785)

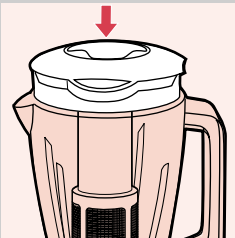
You can use the filter accessory to obtain extra finely blended sauces, fresh fruit juices or cocktails. All pips and skins will be caught in the filter.



- 1** Put the filter in the blender jar. Make sure that the blender jar is disconnected from the motor unit before you assemble the filter into the blender jar.



- 2** Make sure that the bottom of the filter is properly fitted into the jar.



- 3** Put the lid on the jar to fix the filter in its proper position.



- 4** Put the ingredients in the filter through the opening in the lid.

- 5** Add water or another liquid.

- 6** Insert the stopper in the lid and switch the appliance on. Press the  button and let the appliance run for 40 seconds.



- 7** Switch the appliance off. Pour out the drink through the spout of the blender jar.

- 8** For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.

- 9** Pour out the rest of the drink.

Tips

Particularly when you are processing large quantities, we advise you not to put all the ingredients in the filter at the same time. Start processing a small quantity, let the appliance run for a moment, switch it off, empty the jar and then add another small quantity. Repeat this procedure until you have processed all the ingredients.

For making soy milk:

Soak soy beans for 4 hours before processing them.

Do not process more than 75g of dry soy beans with max. 600ml of water at one time.

Select setting .

For making fruit juices and cocktails:

Do not fill up beyond the metal part of filter.

Add approx. 300 ml water (or another liquid if you are making e.g. cocktails, etc.) to 150 g fruit.

Select setting .

Cleaning

Cleaning of the appliance, its parts and the accessories is easiest immediately after use.

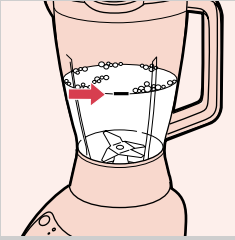
Never clean the accessories or parts of the appliance in the dishwasher.

Clean the motor unit with a moist cloth.

Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc.

- 1** Unplug the appliance and detach the accessory you have been using.
- 2** Clean the blender jar, the lid, the filter, the chopping beaker and the blade units in warm soapy water.
- 3** Then rinse them under the tap to wash away soap residues.
- 4** Wipe the motor unit with a damp cloth. Do not immerse it in water!
- 5** The blender jar can also be cleaned by means of the Quick Clean function.

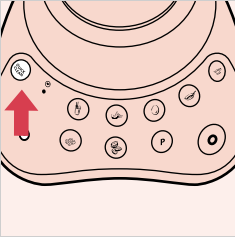
Quick cleaning of the blender jar



- 1** Pour lukewarm water and some washing-up liquid into the blender jar, up to 1/2 of the jar. Do not exceed this level when using the Quick Clean function.

- 2** Assemble the lid and the stopper.

CAUTION: Handle the cutting blades with extreme care and caution. They are sharp and may cause injury.



- 3** Press the QUICK CLEAN button and let the appliance run for a few moments. Stop as soon as the jar is clean.
- 4** Detach the blender jar and rinse it with clean water.
- 5** Never clean the glass jar with water hotter than 80°C/175°F.
- 6** Remove the blade unit and clean all parts separately.

Information & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recipes

Broccoli soup



- 50 g Gouda cheese
- 250 g cooked broccoli
- 2 cooked potatoes
- 2 stock cubes (chicken or vegetable)
- a dash of cream
- a pinch of curry
- salt
- pepper
- nutmeg

► *First cook the broccoli and retain 3/4 l of the water in which the broccoli has been cooked. Shred the cheese. Put the cooked broccoli with a little of the cooking water and the potatoes in the blender jar and process at maximum speed (setting ☞). Put the broccoli puree and the stock cubes in the rest of the cooking water and bring to the boil. Add the cheese and season the soup with salt, pepper, nutmeg and a dash of cream. Serve with croutons.*

Gazpacho



- 250 g tomatoes
- 2 slices of white bread
- 1 large clove of garlic
- 15 ml red wine vinegar
- 150 ml tomato juice

- 100 g fresh red pepper
- 1 small onion
- 1/2 cucumber
- 15 ml olive oil
- salt
- pepper

► *Put the tomato juice, olive oil and vinegar in the jar. Then add all the other ingredients. Blend the ingredients until you have obtained a smooth soup. Serve chilled.*

Milkshakes



- 200 ml milk
- 30 g banana
- 30 g papaya
- 30 g apple
- 30 g sugar

- ▶ Peel the fruits and cut them into pieces. First put the milk in the jar, then add the fruits and the sugar. Press the  button and blend approx. 30 seconds.
- ▶ Peel the fruits and cut them into pieces. First put the milk in the jar, then add the fruits and the sugar. Press the  button and blend approx. 30 seconds.

Soya milk



- 75g soya beans
- 600 ml water
- ▶ Soak the soya beans in cold water for at least 4 hours. Set aside to drain.
- ▶ Place the beans in the filter. Add water, press the  button and blend for 40 seconds..

You can process max. 75 g. of dried soya beans or max. 2/3 of the sieve of the filter filled with soaked soya beans. Do not process more than 75 g. soya beans + 600 ml water at one time.

- ▶ Bring the soya milk to the boil, then add sugar and leave to simmer.
- ▶ Serve hot or cold.

Einleitung

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsverriegelung ausgestattet, die verhindert, dass es in Gang gesetzt wird, wenn eines der erforderlichen Teile nicht richtig aufgesetzt ist oder gänzlich fehlt.

Versuchen Sie niemals, den Mixbecher an den Aufsätzen ein- oder auszuschalten!

Wichtig

- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zur späteren Einsicht sorgfältig auf.
- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
- Prüfen Sie, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät (115V bzw. 220-240 V) mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie mit dieser Küchenmaschine keine Zusatzgeräte oder andere Teile, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Ist das trotzdem der Fall, führt dies zum Verlust der Garantie.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Motorgehäuse, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muss es von Philips oder einer von Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen durch eine unsachgemäße Reparatur zu vermeiden.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch gründlich alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen können.
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle angegebenen Mengen und Zubereitungszeiten.
- Überschreiten Sie nicht die an den Aufsätzen ersichtlichen Markierungen.
- Ziehen Sie sofort nach Gebrauch bzw. vor dem Abnehmen des Mixbechers den Netzstecker aus der Steckdose.
- Setzen Sie alle Teile des Geräts gebrauchsfertig zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit; spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie zum Reinigen ein feuchtes Tuch, auf das Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel auftragen können.
- Wenn Sie den Mixbecher oder andere Zubehörteile auf die Motoreinheit richtig aufsetzen, vernehmen Sie ein Geräusch ("Klick").
- Wenn Sie den Mixbecher oder andere Zubehörteile auf die Motoreinheit richtig aufsetzen, vernehmen Sie ein Geräusch ("Klick").

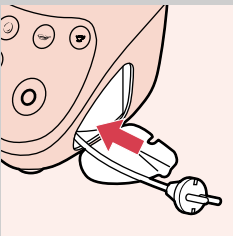
- ▮ Stecken Sie bei laufendem Gerät niemals einen Gegenstand oder Ihre Finger in den Mixbecher.
- ▮ Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie die Motoreinheit reinigen.
- ▮ Wenn das Messer blockiert ist, so ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Zutaten aus dem Mixbecher entfernen.
- ▮ Füllen Sie keine Zutaten ein, die heißer sind als 80°C/175°F, insbesondere bei Rezepten mit viel Öl oder Fett.
- ▮ Um Verletzungen zu vermeiden, bringen Sie das Messer niemals auf der Motoreinheit an, bevor der Mixbecher nicht ordnungsgemäß montiert ist.
- ▮ Der Mixbecher besteht aus Glas und ist deshalb zerbrechlich. Lassen Sie ihn nicht auf den Boden oder auf eine harte Unterlage fallen. Wenn der Mixbecher sehr kalt ist, wärmen Sie ihn mit lauwarmem Wasser vor, bevor Sie ihn mit heißer Flüssigkeit füllen. Verwenden Sie den Mixbecher nicht mehr, wenn er einen Sprung aufweist.
- ▮ Achten Sie darauf, dass der Gummiring richtig sitzt, bevor Sie den Mixbecher aufsetzen.
- ▮ Der Motor läuft nur, wenn der Mixbecher oder die Mühle richtig auf die Motoreinheit montiert ist.
- ▮ Berühren Sie nie das Messer, solange es im Gerät montiert ist und das Gerät am Netz angeschlossen ist.
- ▮ Vermeiden Sie beim Reinigen, mit den Schneiden der Messer in Berührung zu kommen. Die Messer sind äußerst scharf, und Sie könnten sich leicht verletzen.
- ▮ Achten Sie darauf, dass Sie beim Abnehmen des Bechers von der Motoreinheit den Glasbecher nicht von der Messereinheit schrauben, da sonst Zutaten auslaufen können.

Hinweis: Sie können leckere, frische Fruchtsäfte mit dem Fruchtfilter zubereiten, der bei Ihrem Philips Service Center erhältlich ist.

Vorbereitung zum Gebrauch

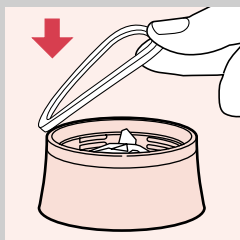
Reinigen Sie die Aufsätze und alle abnehmbaren Teile. - Vgl. den Abschnitt "Reinigung"

- ▮ Überschüssiges Netzkabel können Sie in das Kabelfach an der rechten Seite der Motoreinheit zurückschieben.



Der Gebrauch des Geräts

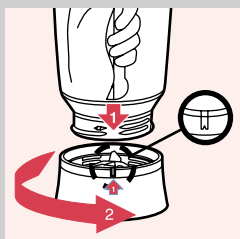
Der Mixbecher:



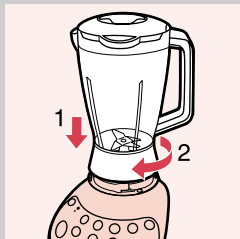
Der Mixer ist geeignet zum ...

- Mischen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukten, Soßen, Fruchtsäften, Suppen, Mischgetränken, Shakes;
- Mischen von weichen Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig oder Majonäse;
- Pürieren gekochter Zutaten, z. B. bei der Zubereitung von Babynahrung.

1 Vermeiden Sie undichte Stellen. Bringen Sie den Gummiring auf dem inneren Rand der Messereinheit an.



2 Setzen Sie dann den Mixbecher darauf, und drehen Sie ihn in Pfeilrichtung fest.

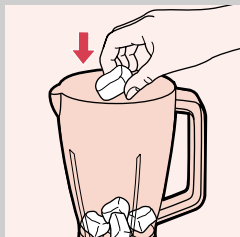


3 Bringen Sie den Mixbecher auf der Motoreinheit an. Drehen Sie ihn in Pfeilrichtung, bis er einrastet ("Klick").

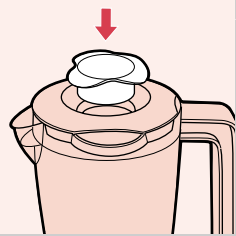


4 Öffnen Sie den Deckel.

Nehmen Sie den Deckel nur zum Reinigen vom Mixbecher ab. Ziehen Sie ihn zu diesem Zweck nach oben heraus.



5 Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher.



- 6** Setzen Sie den Deckel auf, und verschließen Sie die Öffnung mit dem Einsatz.

Bringen Sie vor dem Einschalten immer den Einsatz im Deckel an, um Spritzer zu vermeiden.

- Die verschiedenen Einstellungen ermöglichen Ihnen, mit verschiedenen Zutaten stets das beste Ergebnis zu erzielen. Die Einstellungen werden durch Symbole dargestellt, die den Verarbeitungsgeschwindigkeiten bei unterschiedlichen Zutaten entsprechen.

- 7** Zu den empfohlenen Einstellungen vgl. die Tabellen.

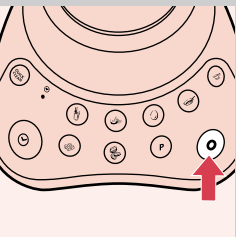
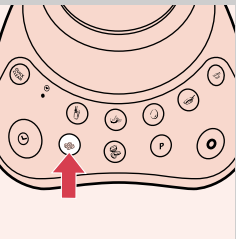
Einstellungen	Empfohlene Anwendungen
	Zubereitung von heißer Schokolade, von Instant-Getränken und Cocktails mit Alkohol
	Mixen von weichen Früchten und Milchshakes mit weichen Früchten
	Zubereitung von Majonäse
	Mixen von Suppen, Milchshakes mit härteren Früchten, z. B. Äpfeln, und von Cocktails mit frischen Früchten
	Zubereitung verschiedener Soßen, z. B. Tomaten-Soße; Pürieren von harten Früchten, von Gemüse, z. B. Möhren, von gekochten Bohnen und von Baby-Nahrung
	Zerkleinern von Eiswürfeln
	Zerkleinern von geschälten Nüssen, Hartkäse, Schokolade, trockenem Brot, Fleisch, Petersilie und Zwiebeln

- 8** Wählen Sie die erforderliche Einstellung, indem Sie die entsprechende Taste drücken. Das Gerät wird dadurch automatisch eingeschaltet.

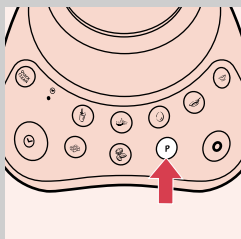
Falls Sie unschlüssig sind, welche Einstellung im konkreten Fall angebracht ist, so wählen Sie die Einstellung ; das ist die Höchstgeschwindigkeit.

- 9** Drücken die die OFF-Taste, um das Gerät auszuschalten.

Versuchen Sie niemals, das Gerät ein- oder auszuschalten, indem Sie den Mixbecher drehen.



Der Momentschalter



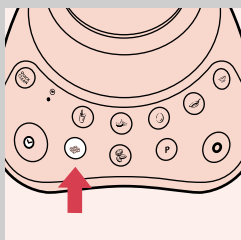
- ▮ Falls Sie beim Mischen fester Zutaten mit dem Ergebnis unzufrieden sind, so schalten Sie das Gerät aus und drücken mehrmals kurz den Momentschalter (P).

Während der Momentschaltung läuft der Motor mit höchster Verarbeitungsgeschwindigkeit.

- ▮ Der Momentschalter lässt sich auch bei eingeschaltetem Motor einsetzen. Ist das Gerät z. B. auf Position 8 eingestellt, so läuft das Gerät während der Momentschaltung mit Höchstgeschwindigkeit.

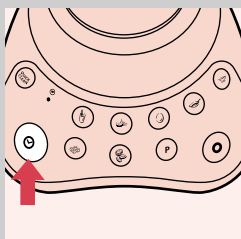
Sobald der Momentschalter losgelassen wird, läuft der Motor wieder mit der vorher eingestellten Position 8.

Eiswürfel zerkleinern



- ▮ Geben Sie höchstens 5 Eiswürfel auf einmal in den Mixbecher, und wählen Sie Position 8. Das Eis wird innerhalb weniger Sekunden zerkleinert. Leeren Sie den Mixbecher, bevor Sie ihn mit weiteren Eiswürfeln füllen.

Timer



- ▮ Sie können bei der Verarbeitung leichter und schwerer Zutaten von der Zeitschaltuhr (Timer) Gebrauch machen. Wenn Sie den Timer drücken, leuchtet die Kontroll-Lampe auf, und das Gerät beginnt zu arbeiten. Die Geschwindigkeit wird langsam erhöht, bis die Höchstgeschwindigkeit erreicht ist. 35 Sekunden nach Druck der Timer-Taste hält der Motor automatisch an, und die Kontroll-Lampe erlischt.
- ▮ Sie können den Timer auch in Verbindung mit einer speziellen Einstellung verwenden. Wenn Sie z.B. innerhalb der ersten 10 Sekunden nach Drücken des Timers die Position 8 wählen, dann läuft der Motor in den verbleibenden (35 - 10 =) 25 Sekunden mit der Geschwindigkeit 8 und wird dann automatisch ausgeschaltet.

Drücken Sie den Momentschalter; während der Timer eingeschaltet ist, so wird er von der Momentschaltung nicht beeinflusst. Er zählt die 35 Sekunden zu Ende, und die Kontroll-Lampe erlischt. Der Motor hält erst dann an, wenn der Momentschalter losgelassen wird. Wenn die Zeitschaltuhr (Timer) einmal in Gang gesetzt ist, verlängern weitere Eingaben nicht die zuvor eingestellte Zeit.

Andere Funktionen



- ▶ Wird bei laufendem Gerät die Einstellung geändert, so arbeitet das Gerät sofort mit der neuen Einstellung weiter.
- ▶ Das Gerät hält bei jeder Einstellung sofort an, wenn die OFF-Taste gedrückt wird.

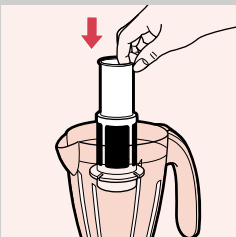
Hinweise

Füllen Sie den Mixbecher niemals über die Maximal-Markierung (1 Liter), bei der Verarbeitung heißer Zutaten nicht höher als 0,9 Liter.

- ▶ Sie können den Einsatz bei laufendem Gerät aus dem Deckel schrauben und flüssige Zutaten in den Becher geben.
- ▶ Lassen Sie den Mixer nicht länger als 3 Minuten pro Arbeitsgang laufen. Ist die Verarbeitung dann noch nicht beendet, so lassen Sie das Gerät vor dem erneuten Einschalten eine Minute abkühlen.
- ▶ Verarbeiten Sie trockene Zutaten wie Kokosfleisch, Hartkäse, Schokolade, Erdnüsse, Mandeln und Kaffeebohnen bei maximaler Geschwindigkeit höchstens 1 Minute lang. **VERARBEITEN SIE MAXIMAL EINE TASSE MIT ZUTATEN IN EINEM ARBEITSGANG.**
- ▶ Schneiden Sie feste Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie sie in den Mixbecher geben. Geben Sie diese Zutaten nicht auf einmal, sondern in kleineren Portionen in den Mixbecher.
- ▶ Wenn Sie beim Mixen von festen Zutaten mit dem Ergebnis nicht zufrieden sind, so rühren Sie die Zutaten - bei ausgeschaltetem Gerät! - mit einem Spatel um, oder geben Sie ein wenig Flüssigkeit hinzu.

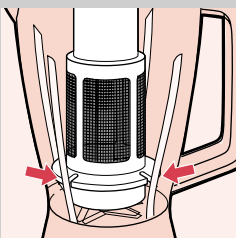
Stecken Sie bei laufendem Gerät niemals Ihre Finger oder einen Gegenstand, z. B. einen Spatel, in den Mixbecher.

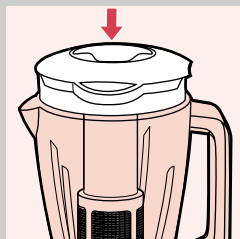
(Nur Type HR 1785:) Der Filter



Mit dem Filter-Einsatz können Sie Kerne und Fruchtschalen ausfiltern, um feine Soßen, Fruchtsäfte oder Cocktails zuzubereiten.

- 1** Setzen Sie den Filter in den Mixbecher ein. Achten Sie darauf, dass der Mixbecher von der Motoreinheit abgenommen ist, bevor Sie den Filter aufsetzen.
- 2** Achten Sie darauf, dass der Filter am Boden des Mixbechers korrekt angebracht ist.





- 3** Setzen Sie den Deckel so auf den Mixbecher, dass er den Filter in der richtigen Position festhält.



- 4** Geben Sie die Zutaten durch die Öffnung im Deckel in den Filter.

- 5** Fügen Sie Wasser oder eine andere Flüssigkeit hinzu.

- 6** Schrauben Sie den Einsatz in den Deckel, und schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie Position  und lassen Sie den Motor ca. 40 Sekunden laufen.

- 7** Schalten Sie das Gerät aus. Gießen Sie das gesiebte Getränk durch den Ausguss in ein Gefäß z. B. ein Glas.

- 8** Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie den Mixbecher nochmals mit den restlichen Zutaten auf das Gerät setzen und es noch einige Sekunden laufen lassen.

- 9** Gießen Sie den Rest des Getränk in das Gefäß.



Hinweise

Geben Sie nicht alle Zutaten zugleich in den Filter; besonders wenn Sie größere Mengen zubereiten. Bereiten Sie zuerst eine kleinere Menge zu. Schalten Sie das Gerät aus, leeren Sie den Mixbecher und geben Sie wieder eine Teilmenge hinein. Machen Sie so lange weiter wie erforderlich.

Zubereitung von Sojamilch:

Weichen Sie die Sojabohnen vor der Verarbeitung 4 Stunden lang ein. Verarbeiten Sie NICHT MEHR als 75 g trockene Sojabohnen mit maximal 600 ml Wasser auf einmal.

Wählen Sie die Einstellung .

Zubereitung von Fruchtsäften und Cocktails:

Füllen Sie NICHT MEHR ein als bis zum Metallteil des Filters.

Geben Sie ca. 300 ml Wasser oder andere Flüssigkeiten (z. B. zur Zubereitung von Cocktails) auf 150 g Obst.

Wählen Sie die Einstellung .

Reinigung

Die verwendeten Teile lassen sich unmittelbar nach Gebrauch am leichtesten reinigen.

Das Gerät, die Aufsätze und seine Zusatzteile sind für die Reinigung im Geschirrspüler nicht geeignet.

Die Motoreinheit lässt sich mit einem feuchten Tuch reinigen, auf das Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel aufgetragen haben.

Verwenden Sie keine scheuernden Mittel, Scheuerschwämme und keine Lösungsmittel wie Alkohol, Azeton oder Benzin.

- 1** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und nehmen Sie alle Aufsätze ab.
- 2** Reinigen Sie den Mixbecher, den Deckel, den Filter, den Zerkleinerer und die Messereinheit in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben.
- 3** Spülen Sie die gereinigten Teile gründlich mit klarem Wasser ab.
- 4** Das Motorgehäuse können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen. Tauchen Sie es niemals in Wasser!
- 5** Den Mixbecher können Sie mit Hilfe der Schnellreinigungsfunktion Quick Clean reinigen.

Schnellreinigung des Mixbechers

- 1** Gießen Sie lauwarmes Wasser mit ein wenig Spülmittel bis zu etwa einem Viertel (ca. 250 ml) in den Mixbecher. Überschreiten Sie diese Menge bei der Schnellreinigung nicht.

- 2** Setzen Sie den Deckel und den Einsatz auf.

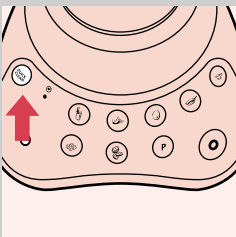
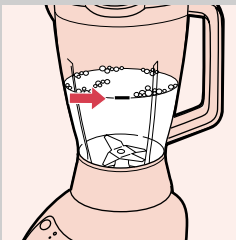
VORSICHT: Die Schneiden des Messers sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen.

- 3** Drücken Sie die Taste QUICK CLEAN, und lassen Sie den Motor eine Weile laufen. Schalten Sie das Gerät aus, wenn der Mixbecher sauber ist.

- 4** Nehmen Sie den Mixbecher vom Gerät ab, und spülen Sie ihn mit klarem Wasser aus.

- 5** Reinigen Sie den Mixbecher niemals in Wasser, das heißer ist als 80°C/175°F.

- 6** Nehmen Sie das Messer vom Mixbecher ab, und reinigen Sie alle Teile einzeln.



Information und Service

Informationen zu Ihren Fragen, Wünschen und Problemen erhalten Sie auf unserer Homepage www.philips.com oder beim Philips Service Center in Ihrem Lande. Sollte sich in Ihrem Lande kein solches Center befinden, so wenden Sie sich bitte an das Service Department von Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. Die Telefonnummern entnehmen Sie bitte der beigefügten Garantieschrift.

Rezepte

Brokkoli-Suppe



- 50 g Gouda
- 250 g gekochter Brokkoli
- 2 gekochte Kartoffeln
- 2 Brühwürfel (Hühner- oder Gemüsebrühe)
- 1 El Sahne
- 1 Prise Curry
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

► Zuerst den Brokkoli kochen und 3/4 Liter Brokkolisud aufbewahren. Den Käse reiben. Den gekochten Brokkoli mit ein wenig Sud und den Kartoffeln im Mixbecher bei höchster Geschwindigkeit (🌀) verarbeiten. Das Brokkoli-Püree mit den Brühwürfeln in den Rest des Brokkoli-Suds geben und kurz aufkochen lassen. Den Käse hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen; etwas Sahne hinzugeben. Mit Croutons servieren.

Gazpacho



- 250 g Tomaten
- 2 Scheiben Weißbrot
- 1 große Knoblauchzehe
- 15 ml Rotwein-Essig
- 150 ml Tomatensaft
- 100 g frischer roter Pfeffer / Peperoni
- 1 kleine Zwiebel
- 1/2 Salatgurke
- 15 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

► Die Tomaten, das Olivenöl und den Essig in den Mixbecher geben; danach die restlichen Zutaten hinzufügen. Zu einer glatten Suppe verarbeiten. Gekühlt servieren.

Milchshakes



- 200 ml Milch
- 30 g Banane
- 30 g Papaya
- 30 g Apfel
- 30 g Zucker

- ▶ Die Früchte schälen und in Stücke schneiden. Zuerst Milch in den Mixbecher geben, danach die Früchte und den Zucker. Ca. 30 Sekunden bei Position  Mixen.

Sojamilch



- 75 g Sojabohnen
- 600 ml Wasser
- ▶ Weichen Sie die Sojabohnen mindestens 4 Stunden in kaltem Wasser ein. Lassen Sie sie abtropfen.
- ▶ Geben Sie die Sojabohnen in den Filter. Geben Sie Wasser hinzu und mixen Sie 40 Sekunden lang bei der Einstellung .

Sie können maximal 75 g nicht eingeweichter Sojabohnen verarbeiten bzw. 2/3 des Filterinhalts an eingeweichten Sojabohnen. Verarbeiten Sie niemals mehr als 75 g Sojabohnen mit 600 ml Wasser pro Gerätefüllung.

- ▶ Bringen Sie die Sojamilch zum Kochen, geben Sie dann den Zucker hinzu, und lassen Sie die Mischung köcheln.
- ▶ Warm oder kalt servieren.

Innledning

Apparatet er utstyrt med en innebygd sikkerhetslås som hindrer det i å fungere dersom tilbehøret er montert feil eller ikke er montert i det hele tatt.

Bruk aldri tilbehøret til å slå apparatet av og på!

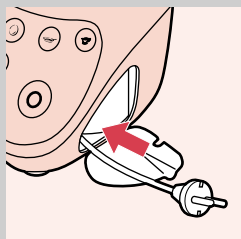
Viktig

- ▮ Ta vare på denne bruksanvisningen.
- ▮ Les denne bruksanvisningen nøye og se på illustrasjonene før apparatet tas i bruk.
- ▮ Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer med spenningen på nettet (115V/220-240 V) før apparatet kobles til strømnettet.
- ▮ Bruk aldri tilbehør/deler fra andre produsenter eller tilbehør/deler som ikke er spesielt anbefalt av Philips. Garantien gjelder ikke hvis slike deler eller slikt tilbehør brukes.
- ▮ Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på nettleidingen, støpselet eller andre deler.
- ▮ Hvis strømlleidingen til apparatet blir skadet, må den alltid byttes av Philips eller verksted godkjent av Philips for å unngå farlige situasjoner.
- ▮ Før De bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig.
- ▮ Ikke overskrid mengdene eller tilberedingstidene som er indikert i tabellen.
- ▮ Overstig ikke maksimalnivået som er angitt på tilbehøret.
- ▮ Ta støpselet ut av stikkontakten umiddelbart etter bruk, f.eks. før De skrur av kannen.
- ▮ Monter apparatet skikkelig før De setter støpselet i stikkontakten.
- ▮ La aldri apparatet arbeide uten tilsyn.
- ▮ Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
- ▮ Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske, eller skylles under springen. Bruk bare en fuktig klut til å rengjøre motorenheten.
- ▮ Når De har montert kannen og det andre tilbehøret riktig på motorenheten, vil De høre et klikk.
- ▮ Berør aldri knivbladene når kannen er montert på motorenheten.
- ▮ Stikk aldri fingre eller gjenstander ned i kannen mens apparatet er i gang.
- ▮ Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før De rengjør motorenheten.
- ▮ Dersom knivene setter seg fast, må De trekke støpselet ut av stikkontakten før De fjerner ingrediensene som blokkerer knivene.
- ▮ Varme ingredienser må avkjøles før de hakkes eller helles i kannen (maks. temperatur 80°C), spesielt for oppskrifter med store mengder av olje eller fett.
- ▮ Reduser risikoen for skade på personer - plasser aldri mikseblader på basen uten at miksekannen er ordentlig tilkoblet.

- ❖ Miksekannen er laget av glass og er derfor knuselig. Mist ikke glasskannen på gulvet eller en hard overflate. Unngå ekstreme temperaturer. Dersom glasskannen er svært kald, rense den skikkelig med lunkent vann før De heller i varm væske. Dersom glasskannen sprekker bør den ikke lenger brukes.
- ❖ For å unngå lekkasje må De sørge for at tetningsringen av gummi er plassert riktig før De bruker hurtigmikseren.
- ❖ Motoren starter kun dersom hurtigmikserkannen eller kvernen er blitt montert ordentlig på motorenheten.
- ❖ Aldri berøre knivenheten når den er montert på apparatet og apparatet er knyttet til strømmettet.
- ❖ Unngå å berøre kuttebladene på knivenheten når De rengjør dem. De er svært skarpe og De kan lett få kutt i fingrene hvis De ikke passer på.
- ❖ Når De fjerner kannen fra motorenheten pass da på ikke å skru kannen fra knivenheten da dette vil føre til at ingrediensene lekker fra kannen.

Tip: De kan få fersk og nydelig fruktjuice ved bruk av fruktfilteret som kan kjøpes hos Deres lokale Philips Servicesenter.

Klargjøre apparatet før bruk



Vask alt tilbehør og alle avtakbare deler (se "Rengjøring").

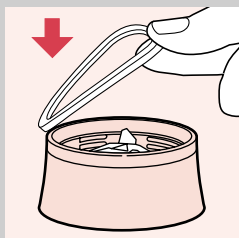
- ❖ Skyv overflødig ledning tilbake i ledningens oppbevaringsrom på høyre side av apparatet.

Bruk av apparatet

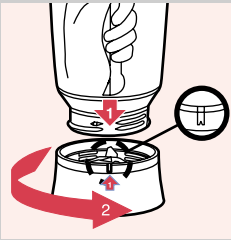
Hurtigmikser

Hurtigmikseren er beregnet for:

- Å mikse væsker, f.eks. meieriprodukter, sauser, fruktdrikker, supper, drinker, shaker.
- Blanding av myke ingredienser, f.eks. pannekakerøre eller majones.
- Å lage puré av kokte ingredienser, f.eks. for å lage barnemat.



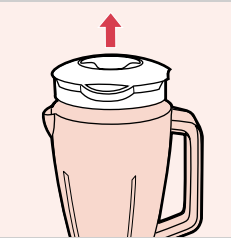
- 1** Sett gummipakningen ned i den indre kanten av knivenheten.



- 2** Monter miksekannen oppå knivenheten og skru i pilens retning inntil knivenheten sitter fast.

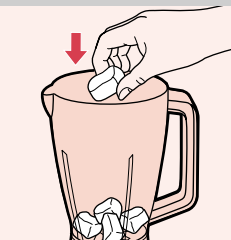


- 3** Monter kannen på motorenheten. Vri den i pilens retning til De hører et klikk.

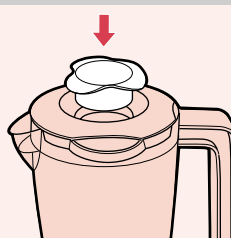


- 4** Åpne lokket.

Lokket må bare tas av (ved å trekke det av hurtigmikserkannen) når mikseren skal rengjøres.



- 5** Ha ingrediensene i kannen.

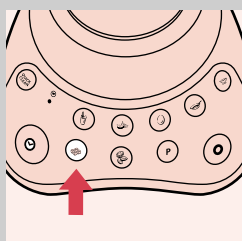
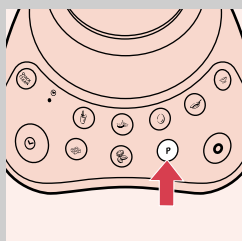
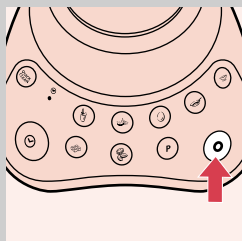
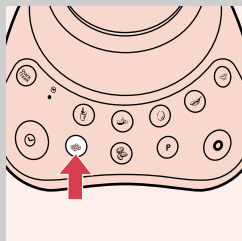


- 6** Sett på lokket og monter proppen i åpningen på lokket.

For å unngå at ingrediensene spruter utover, bør De alltid montere proppen på lokket før De starter behandlingen.

- De ulike innstillingene gjør det mulig å få optimale resultater ved bruk av forskjellige ingredienser. Innstillingene representeres av symboler som samsvarer med bestemte hastigheter som anbefales for behandling av bestemte ingredienser.

- 7** Se tabellen for anbefalte innstillinger.



Innstillinger	Anbefalte fremgangsmåter
	Lage sjokolademelk og mikse juicer og drinker med alkohol
	Mikse myk frukt og milkshaker med myk frukt
	Lage majones
	Mikse supper, milkshaker med hardere frukt (f.eks. epler) og drinker med frisk frukt
	Lage forskjellige typer sauser (f.eks. tomatsaus), mose hard frukt, grønnsaker (f.eks. gulrøtter) og kokte bønner og lage babymat
	Knuse isbiter
	Hakke nøtter (uten skall), hard ost, sjokolade, tørt brød, storfekjøtt, persille og løk

8 Velg innstilling ved å trykke på den aktuelle knappen, og apparatet startes automatisk.

Hvis De ikke er sikker på hvilken innstilling De skal bruke, kan De velge -innstillingen som er høyeste behandlingshastighet.

9 Trykk AV-knappen for å slå apparatet av.

Slå aldri apparatet på eller av ved å vri på kannen.

Puls-innstilling

- ▶ Hvis De ikke er fornøyd med resultatet når De har mikset harde ingredienser, kan De slå hurtigmikseren av og la den arbeide i flere korte intervaller ved å trykke på Puls-knappen (P).

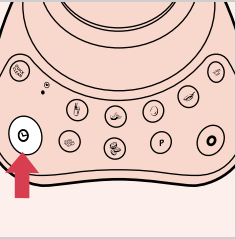
Når Puls-knappen trykkes, arbeider motoren i maksimal hastighet.

- ▶ De kan også bruke Puls-innstillingen mens hurtigmikseren arbeider. Hvis De trykker Puls-knappen mens De mikser på f.eks. -innstillingen, vil apparatet begynne å arbeide med høyeste hastighet. Så snart De slipper opp Puls-knappen, vil apparatet automatisk fortsette å arbeide på -innstillingen.

Knuse is

- ▶ Putt maks. 5 isbiter på en gang i miksekannen og velg innstilling (). Isen blir finhakket på få sekunder. Tøm kannen før De knuser flere isbiter.

Tidsinnstilling



- Når De skal behandle lette eller tunge ingredienser, kan De bruke tidsinnstillingen (T). Når tidsinnstillingsknappen er trykket inn, slås kontrollampen på og apparatet begynner å arbeide. Apparatet vil øke hastigheten gradvis frem til det når maks. hastighet. 35 sekunder etter at tidsinnstillingsknappen ble trykket vil motoren automatisk stoppe og kontrollampen slukkes.
- De kan også bruke tidsinnstillingen i kombinasjon med en bestemt innstilling. Hvis De for eksempel trykker H-knappen når tidsinnstilleren har vært på i 10 sekunder, vil apparatet arbeide på H-innstillingen i de resterende 25 ($35 - 10 = 25$) sekundene og deretter slås automatisk av.

Hvis De trykker Puls-knappen mens tidsinnstilleren er i bruk, vil kontrollampen slås av etter 35 sekunder, men apparatet vil fortsette å arbeide. Apparatet stopper først når De slipper opp Puls-knappen. Når timer-funksjonen først er satt i gang vil ikke ytterligere trykk øke tiden.

Andre funksjoner

- Når apparatet arbeider på en bestemt innstilling, vil det umiddelbart bytte til en annen innstilling når den aktuelle knappen trykkes.
- Apparatet vil stoppe så snart AV-knappen trykkes.

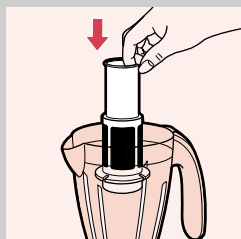
Tips

For å unngå at ingredienser spruter utover, bør De aldri fylle kannen over maksimumsmerket (1 liter), og spesielt ikke når De mikser varme væsker (maks. 0,9 liter).



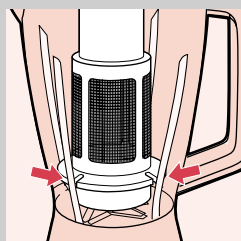
- Når hurtigmikseren arbeider, kan De skru av og fjerne proppen fra lokket og helle flytende ingredienser i hurtigmikserkannen.
- Hurtigmikseren skal ikke kjøres mer enn 3 minutter av gangen. Hvis miksing ikke er ferdig etter 3 minutter, skal apparatet slås av i ett minutt før De fortsetter.
- For tørre ingredienser som kokosnøtt, Parmesanost, sjokolade, peanøtter, mandler og kaffe anbefaler vi å mikse disse på maks. hastighet - ikke lenger enn 1 minutt. Bruk IKKE mer enn 1 kopp som maks. mengde per gang.
- Kutt harde ingredienser opp i mindre biter før De putter dem i hurtigmikserkannen. Ha små mengder i kannen av gangen i stedet for å behandle en stor mengde på én gang.
- Hvis De ikke er fornøyd med resultatet når De mikser harde ingredienser, kan De røre i ingrediensene med en slikkepott (men ikke mens hurtigmikseren arbeider!), eller helle noe av innholdet ut av kannen og behandle mindre mengder.

Stikk aldri fingre eller gjenstander (f.eks. en slikkepott) ned i kannen mens apparatet er i gang.

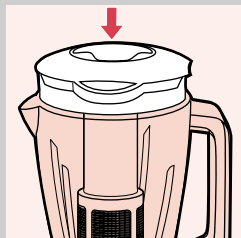
Filter (gjelder kun type HR1785)

Filtertilbehøret kan brukes til å lage ekstra godt blandede sauser, nypresset fruktjuice og cocktails. Steinene og skallet fanges opp av filteret.

- 1** Sett filteret i mikserkannen. **FORSIKRE DEM OM** at mikserkannen er frakoblet motorenheten før De monterer filteret i mikserkannen.



- 2** Sørg for at bunnen på filteret er ordentlig plassert i mikserkannen.



- 3** Sett lokket på kannen for å feste filteret i riktig stilling.



- 4** Ha ingrediensene i filteret gjennom åpningen i lokket.

- 5** Ha i vann eller annen væske.

- 6** Fest proppen i lokket og slå apparatet på. Velg -innstillingen og la apparatet arbeide i 40 sekunder.



- 7** Slå apparatet av. Hell drikken ut gjennom tuten på mikserkannen.

- 8** For best mulig resultat settes kannen med resten av ingrediensene tilbake på apparatet og behandles noen sekunder til.

- 9** Hell ut resten av drikken.

Tips

Særlig ved behandling av store mengder anbefales det ikke å ha alle ingrediensene i filteret samtidig. Begynn med å behandle en mindre mengde, la apparatet arbeide litt,) TØM mikserkannen og tilsett en nok en liten mengde. Repeter dette så lenge det er nødvendig.

Slik lages soyamelk:

La soyabønnene ligge i bløt i 4 timer før de behandles.

IKKE tilbered MER ENN 75 gram soyabønner med maks. 600 ml vann på en gang.

Velg innstilling ☞.

Slik lages fruktjuice og cocktails:

IKKE fyll opp over den metalliske delen av filteret.

Tilsett ca. 3 dl vann (eller annen væske hvis De lager drinker, osv.) til 1,5 dl frukt.

Velg innstilling ☞.

Rengjøring

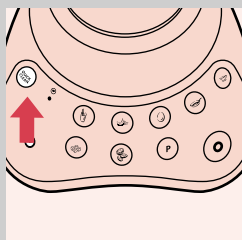
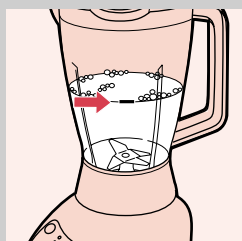
Rengjøringen av apparatet med deler og tilbehør går lettest umiddelbart etter bruk.

Tilbehøret og delene må ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Motorenheten rengjøres med en fuktig klut.

Bruk ikke slipemidler, skuremidler, alkohol e.l.

- 1** Dra støpselet ut av stikkontakten og ta av tilbehøret og delene som De har brukt.
- 2** Rengjør hurtigmikserkannen, lokket, filteret, hakkebeget og knivenhetene i varmt såpevann.
- 3** Skyll dem deretter under springen for å fjerne såperester.
- 4** Tørk av motoren med en fuktig klut. Ikke dypp motoren i vann!
- 5** Hurtigmikserkannen kan også rengjøres ved hjelp av hurtig rengjøringsfunksjonen.



Rask rengjøring av mikserkannen

1 Fyll 1/2 av hurtigmikserkannen med lunkent vann og litt oppvaskmiddel. Fyll ikke i mer enn dette når De bruker hurtigrengjøringsfunksjonen.

2 Monter lokket og proppen.

ADVARSEL: Håndtere kuttebladene meget forsiktig. De er skarpe og kan være til skade.

3 Trykk hurtigrengjøringsknappen og la apparatet arbeide en liten stund. Stopp så snart kannen er ren.

4 Ta av hurtigmikserkannen og skyll den med rent vann.

5 Rengjør aldri glasskannen med vann som er varmere enn 80°C/175°F.

6 Fjern knivenheten og rengjør alle deler separat.

Garanti og service

Hvis De trenger service eller informasjon, kan De se Philips' Web-område på www.philips.com eller kontakte Philips Kundetjeneste (se telefonnummer i garantiheftet). Hvis det ikke er noe Philips Kundetjenestesenter i landet hvor De befinner Dem, kan De kontakte Deres lokale Philips-forhandler eller serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Oppskrifter

Brokkolisuppe



- 50 g goudaost
- 250 g kokt brokkoli
- 2 kokte poteter
- 2 buljongterninger (kylling eller grønnsaker)
- en skvett fløte
- en klype karri
- salt
- pepper
- muskatnøtt

► Kok først brokkolien og spar 3/4 liter av vannet som brokkolien har kokt i. Riv osten. Ha den kokte brokkolien og litt av vannet den har kokt i, samt potetene i hurtigmikserkannen og behandle dette på høyeste hastighet (innstilling ☺). Ha brokkolipureen og buljongterningene i resten av vannet som brokkolien har kokt i, og kok det opp. Tilsett osten og krydre suppen med salt, pepper, muskatnøtt og en skvett fløte. Serveres med krutonger.

Gazpacho



- 250 g tomater
- 2 loffskiver
- 1 stort hvitløksfedd
- 0,15 dl rødvinseddik
- 1,5 dl tomatjuice
- 100 g fersk rød chili
- 1 liten løk
- 1/2 agurk
- 0,15 dl olivenolje
- salt
- pepper

► Ha tomatjuice, olivenolje og eddik i kannen. Tilsett deretter de andre ingrediensene. Miks ingrediensene til de får en jevn suppe. Serveres kald.

Milkshaker



- 2 dl melk
- 30 g bananer
- 30 g papaya
- 30 g eple
- 30 g sukker

► Ta skallet av fruktene og del dem i biter. Ha først melken i kannen. Tilsett deretter frukten og sukkeret. Miks i ca. 30 sekunder på ☺-innstillingen.

Soyamelk



- 75 g soyabønner
- 600 ml vann

- ▶ Væte soyabønnene i kaldt vann i minst 4 timer. Settes så til side for avsiling.
- ▶ Plasser bønnene i filteret. Tilsett vann og mikse det i 40 sekunder på  innstillingen.

De kan behandle maks. 75 g tørre soyabønner eller maks. 2/3 av filterets sil når det er fylt med soyabønner. Ikke behandle mer enn 75 g soyabønner + 600 ml vann per gang.

- ▶ La soyamelken koke, tilsett sukker og la det surre.
- ▶ Serveres varm eller kald.

Inledning

Apparaten är försedd med ett inbyggt säkerhetslås som förhindrar att den fungerar om tillbehören har monterats felaktigt eller inte har monterats alls.

Använd aldrig tillbehören för att starta och stänga av apparaten!

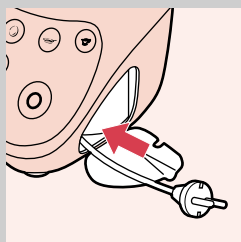
Viktigt

- ▶ Spara instruktionerna för framtida bruk.
- ▶ Läs dessa användarinstruktioner noga och titta på illustrationerna innan du använder apparaten.
- ▶ Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med spänningen i vägguttaget (115V eller 220-230V) innan du ansluter den.
- ▶ Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller sådana som inte specifikt har anvisats av Philips. Din garanti gäller inte om du gör det.
- ▶ Använd inte apparaten om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.
- ▶ Om apparatens nätsladd har skadats måste den bytas ut av Philips eller någon av Philips auktoriserade serviceverkstäder. Detta för att förhindra att riskfyllda situationer uppstår.
- ▶ Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan apparaten används första gången.
- ▶ Överskrid inte de mängder och tillredningstider som angetts i översikten.
- ▶ Överskrid inte den maximinivå som anges på tillbehören.
- ▶ Ta ut stickproppen ur vägguttaget omedelbart efter användning och innan bågaren skruvas loss.
- ▶ Montera apparaten korrekt innan du sätter i stickproppen i vägguttaget.
- ▶ Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- ▶ Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- ▶ Sänk aldrig ned motorenheten i vatten eller någon annan vätska, spola den inte under vattenkran. Använd endast en fuktad trasa för att rengöra motorenheten.
- ▶ När du monterat bågaren eller de övriga tillbehören korrekt på motorenheten, hör du ett klick.
- ▶ Rör aldrig knivarna när bågaren sitter fast på motorenheten.
- ▶ Stoppa aldrig ner fingrarna eller något föremål i bågaren när apparaten är igång.
- ▶ Ta alltid ut stickproppen ur vägguttaget innan du rengör motorenheten.
- ▶ Om knivarna blockeras, ta ut stickproppen ur vägguttaget innan du tar bort ingredienserna som blockerar knivarna.
- ▶ Varma ingredienser måste kylas ned innan du hackar sönder dem eller håller dem i bågaren (maxtemperatur 80°C/175°F, gäller särskilt där stora mängder olja eller fett ingår i receptet).

- Sätt aldrig fast mixerknivarna på foten om inte mixerbägaren sitter fast ordentligt. Detta minskar risken för att skada sig.
- Mixerbägaren är gjord av glas och kan gå sönder. Tappa inte glasbägaren på golvet eller på en hård yta. Undvik extrema temperaturer. Om glasbägaren är väldigt kall skölj du den noga med ljummet vatten innan du häller i varm vätska. Använd inte glasbägaren om den har spruckit.
- Undvik läckage genom att alltid kontrollera att gummiringen sitter fast ordentligt innan du använder bägaren.
- Motorn startar bara om mixerbägaren eller kvarnen har monterats på rätt sätt i motorenheten.
- Rör aldrig knivenheten när den har monterats på apparaten då apparaten är ansluten till elnätet.
- Rör inte de vassa eggarna på knivarna när du rengör dem. De är väldigt vassa och du skär dig lätt på dem.
- Var försiktig så att du inte lossar glasbägaren från knivenheten när du tar bort bägaren från motorenheten eftersom ingredienserna då kan rinna ut från bägaren.

Tip: Du kan få frisk och läcker fruktjuice genom att använda fruktfiltret som kan inköpas hos din handlare eller något av Philips serviceombud.

Förberedelser för användning



Diska alla tillbehör och löstagbara delar (se "Rengöring").

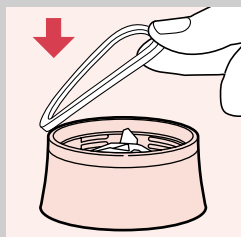
- Tryck in överflödig nätsladd i sladdgömmen på höger sida av apparaten.

Använda apparaten

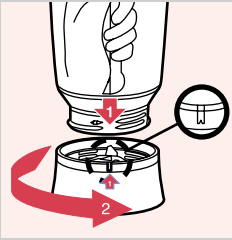
Mixer

Mixern används till följande:

- Blandning av vätskor som mjölkprodukter, såser, fruktjuice, soppa, drinkar och shake-drycker.
- Blandning av mjuka ingredienser som ägg, mjöl och smör för smet och majonnäs.
- Purering av ingredienser, t.ex. barnmat.



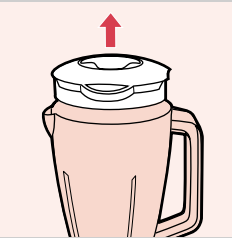
- 1** Sätt fast gummiringen på den inre kanten av knivenheten.



- 2** Montera bågaren på knivenheten och vrid den i pilens riktning tills den sitter fast.

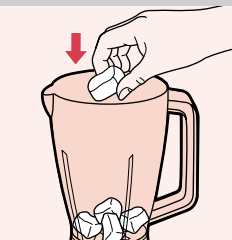


- 3** Placera bågaren på motorenheten. Vrid den i pilens riktning tills du hör ett klick.

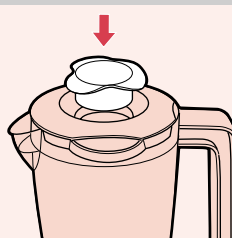


- 4** Ta av locket.

Ta bara av locket (genom att dra det av bågaren) vid rengöring.



- 5** Lägg i ingredienserna.

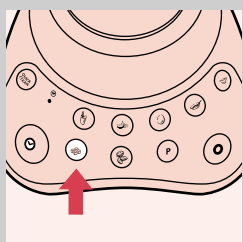
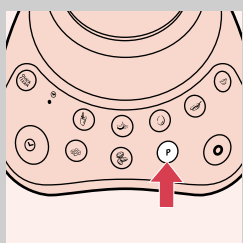
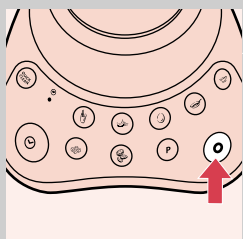
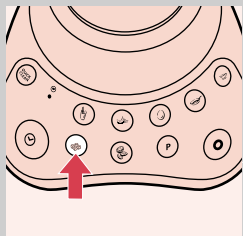


- 6** Stäng locket och placera proppen i locketets öppning.

För att undvika stänk, sätt alltid proppen i locket innan du påbörjar mixningen.

- De olika inställningarna tillåter dig att uppnå optimalt resultat med varierande ingredienser. Inställningarna visas med symboler, vilka överensstämmer med bestämda hastigheter lämpliga för bearbetning av specifika ingredienser.

- 7** Se tabell för rekommenderad inställning.



Inställning	Rekommenderad tillämpning
	Beredning av mjölkchoklad och mixning av juice och cocktails med alkohol
	Mixning av mjuk frukt och mjölkdrinkar med mjuk frukt
	Beredning av majonnäs
	Mixning av soppor, mjölkdrinkar med hårdare frukt (t ex äpple) och cocktail med färsk frukt.
	Beredning av olika typer av såser (t ex tomatsås), puré av hård frukt, grönsaker (t ex morötter) och kokta bönor och barnmat
	Krossa isbitar
	Hacka nötter (utan skal), hård ost, choklad, torrt bröd, kött, persilja och lök

8 Välj önskad inställning genom att trycka på lämplig knapp. Apparaten startar då automatiskt.

Om du är osäker på vilken inställning du ska använda, välj inställning som är högsta hastighet.

9 Tryck på OFF-knappen när du vill stänga av apparaten.

Sätt aldrig på eller av apparaten genom att vrida på bågaren.

Pulsinställning

- Om du inte är nöjd med resultatet när du blandat fasta ingredienser, stänger du av mixern och låter den gå kort några gånger genom att trycka på pulsknappen (P).

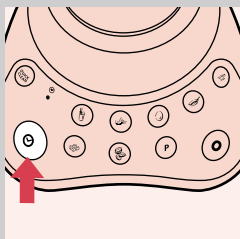
När pulsknappen är intryckt går motorn med maxhastighet.

- Du kan även använda pulsknappen när mixern är igång. Om du trycker på pulsknappen vid t ex inställning , kommer apparaten att gå med högsta hastighet. När du släpper pulsknappen fortsätter apparaten automatiskt på inställning .

Krossa is

- Lägg i högst 5 isbitar åt gången i mixerbägaren och välj inställning . Isen krossas i små bitar på några sekunder. Töm bägaren innan du fortsätter med nästa omgång.

Timer



- ▶ När du bearbetar lätta eller tunga ingredienser kan du använda timern (☹). När timerknappen är intryckt tänds timerindikeringen och apparaten startar. Hastigheten ökar gradvis tills maxhastighet uppnåtts. 35 sekunder efter det att timerknappen tryckts in stannar apparaten automatiskt och indikeringen slocknar.
- ▶ Du kan även använda timern i kombination med en speciell inställning. Om du t ex trycker på ☹ när timern har gått i 10 sekunder, kommer apparaten att gå med inställning ☹ i resterande 25 (35-10=25) sekunder och därefter stängas av automatiskt.

Om du trycker på pulsknappen när timern används går timerindikeringen ut efter 35 sekunder men apparaten fortsätter köra. Apparaten stannar bara om du släpper pulsknappen. När timerfunktionen väl är igång ökar inte tiden om du trycker fler gånger.

Andra funktioner

- ▶ När apparaten körs med en speciell inställning, ändras den direkt till en annan inställning när motsvarande knapp trycks in.
- ▶ Apparaten slutar att gå när OFF-knappen trycks in.

Tips

För att undvika spill, fyll aldrig bägaren över maxindikeringen (1 liter speciellt inte om du mixar heta vätskor (högst 0,9 liter)).

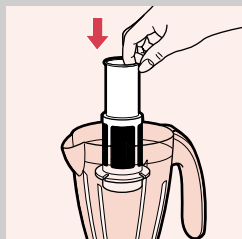


- ▶ Medan mixern är igång kan du skruva loss pluggen från locket och hålla flytande ingredienser i bägaren.
- ▶ Låt inte apparaten gå i mer än 3 minuter i taget. Om mixningen inte är klar efter 3 minuter, stänger du av apparaten och väntar i en minut innan du startar den på nytt.
- ▶ Bearbeta torra ingredienser, som kokosnöt, parmesanost, choklad, jordnötter, mandel och kaffe på maximal hastighet under högst en minut. Lagg INTE i mer än en deciliter åt gången.
- ▶ Skär hårda ingredienser i mindre bitar innan du lägger dem i bägaren. Det är bättre att fylla bägaren med mindre bitar än med en stor mängd på en gång.
- ▶ Om du inte är nöjd med resultatet när du mixar fasta ingredienser rör du om bland ingredienserna med en slickepott (inte medan mixern är igång), eller häller ut en del av innehållet och bearbetar en mindre mängd.

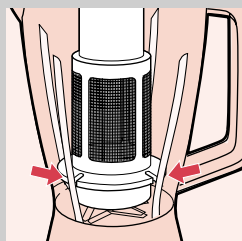
Stoppa aldrig ner fingrarna eller något föremål (t.ex. en slickepott) i bägaren när apparaten är igång.

Filter (HRI785-typ)

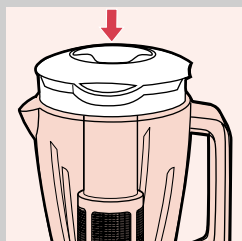
Du kan använda filtertillbehöret för extra fina såser, färsk fruktjuice eller cocktails. Alla kärnor och skal fastnar i filtret.



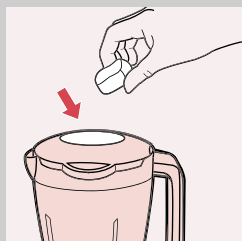
- 1** Lägg ner filtret i mixerbägaren. Kontrollera att mixerbägaren inte är ansluten till motorenheten innan du monterar filtret i mixerbägaren.



- 2** Kontrollera att filtret sitter fast på rätt sätt i botten av bägaren. Kontrollera att botten på filtret sitter fast på rätt sätt i bägaren.



- 3** Sätt på locket på bägaren så att filtret hamnar i rätt position.



- 4** Lägg i ingredienserna i filtret genom lockets öppning.

- 5** Tillsätt vatten eller annan vätska.



- 6** Sätt i proppen i locket och starta apparaten. Välj inställning  och låt apparaten gå i 40 sekunder.

- 7** Stäng av. Häll ut drycken genom bägarens pip.

- 8** Ställ tillbaka bägaren med de återstående ingredienserna på motorenheten och kör den några sekunder. Då får du bäst resultat.

- 9** Häll ut resten av drycken.

Tips

Vi rekommenderar att du inte lägger i alla ingredienser i filtret samtidigt. Börja med en liten mängd, låt apparaten gå ett tag, stäng av den, töm

bägaren och lägg i en liten mängd till. Upprepa detta tills du har bearbetat alla ingredienser.

Att göra sojamjolk

Blötlägg sojabönorna i 4 timmar innan du kör dem.

Bearbeta inte mer än 75 g torra sojabönor med max 6dl vatten åt gången.

Välj inställning ☕.

Att göra fruktjuicer och cocktails:

Fyll inte i mer än upp till metallskärmen på filtret.

Tillsätt ca. 3 dl vatten (eller annan vätska om du ska göra t ex cocktail, etc) till 150 gram frukt.

Välj inställning 🍷.

Rengöring

Det går lättast att rengöra apparaten och tillbehören om du gör det direkt efter användning.

Diska aldrig tillbehören eller delarna i diskmaskin.

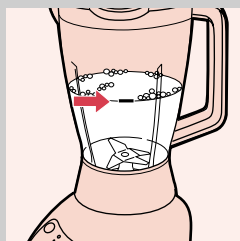
Gör ren motorenheten med en fuktig trasa.

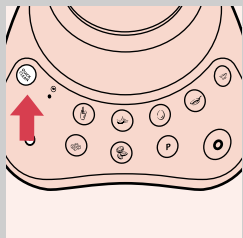
Använd inte nötande föremål, stålull, alkohol eller liknande.

- 1** Ta ut stickproppen ur vägguttaget och ta loss de tillbehör och delar du använt.
- 2** Handdiska bägare, lock, filter, hackbägare och knivenheter i varmt vatten med diskmedel.
- 3** Skölj dem sedan under kranen för att få bort diskmedlet.
- 4** Torka av motorn med en fuktig väl urvriden trasa. Doppa den inte i vatten!
- 5** Mixerbägaren kan även snabbrengöras med Quick Clean-funktionen.

Snabbrengöring av bägaren

- 1** Häll ljummet vatten och lite diskmedel i bägaren, upp till 1/2 av bägaren. Överskrid inte denna nivå när du använder Quick Clean-funktionen.
- 2** Sätt på locket och proppen.





WARNING! Hantera eggarna extremt försiktigt och varsamt. De är vassa och du kan skada dig.

- 3** Tryck på **QUICK CLEAN**-knappen och låt apparaten gå en stund. Stanna så snart bägaren är ren.
- 4** Ta loss bägaren och skölj den med rent vatten.
- 5** Rengör inte glasbägaren med vatten som är varmare än **80°C/175°F**.
- 6** Ta bort knivenheten och rengör alla delar separat.

Information och service

Om du behöver information eller har något problem kan du gå till Philips webbsida på adressen: www.philips.com, eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (rätt telefonnummer finner du i världsgarantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land kan du vända dig till din lokala återförsäljare, eller kontakta serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recept

Broccoli soppa



- 50 gram Gouda-ost
- 250 gram kokt broccoli
- 2 kokta potatisar
- 2 buljongtärningar (kyckling eller grönsak)
- en skvätt grädde
- en nypa curry
- salt
- peppar
- muskot

► Koka först broccolin och spara 3/4 liter av vattnet som broccolin har kokats i. Strimla osten. Lägg den kokta broccolin med lite av det kokta vattnet och potatisen i mixerbägaren och kör på maxhastighet (inställning 🌀). Lägg broccolipurén och buljongtärningarna i det kvarvarande vattnet och låt det koka upp. Tillsätt osten och smaksätt soppan med salt, peppar, muskot och en skvätt grädde. Servera med krutonger.

Gazpacho



- 250 gram tomat
- 2 skivor vitt bröd
- 1 stor vitlöksklyfta
- 1 matsked rödvinvinäger
- 1,5 dl tomatjuice
- 100 gram färsk röd peppar
- 1 liten lök

- 1/2 gurka
- 1 matsked olivolja
- salt
- peppar

► Häll tomatjuice, olivolja och vinäger i bägaren. Tillsätt därefter de övriga ingredienserna. Mixa ingredienserna till dess du har en slät soppa. Servera kylt.

Milkshakes



- 2 dl mjölk
- 30 gram banan
- 30 gram papaya
- 30 gram äpple
- 30 gram socker

► Skala frukten och skär den i bitar. Häll först mjölken i bägaren, tillsätt därefter frukten och sockret. Mixa i ca 30 sekunder med inställning 🌀.

Sojamjolk



- 75 gram sojaböner
- 6 dl vatten

- ▶ Blötlägg sojabönorna i kallt vatten i minst fyra timmar. Låt sedan vattnet rinna av.
- ▶ Lägg bönorna i filtret. Tillsätt vatten och mixa i 40 sekunder på inställning .

Du kan köra maximalt 75 gram torra sojaböner eller fylla upp till högst 2/3 av filtret med blötlagda sojaböner. Kör inte mer än 75 gram sojaböner + 6 dl vatten per omgång.

- ▶ Koka upp sojamjölken. Tillsätt sedan socker och låt småkoka.
- ▶ Servera varm eller kall.

Johdanto

Tässä laitteessa on turvakytin, joka estää laitteen toiminnan, silloin kun lisäosat on asennettu väärin tai niitä ei ole asennettu lainkaan.

Älä käytä lisäosia laitteen toiminnan käynnistämiseen ja katkaisemiseen!

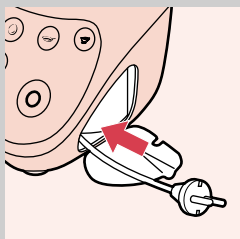
Tärkeää

- Säilytä tämä käyttöohje vastaisen varalle.
- Lue tämä käyttöohje huolellisesti ja katsele kuvat, ennen kuin alat käyttää laitetta.
- Tarkasta, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä (220-230 V), ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitteessa muiden valmistajien lisäosia tai muita osia, ellei Philips ole näin erikseen neuvonut. Takuu ei korvaa vahinkoja, jos tällaisia osia on käytetty.
- Älä käytä laitetta, jos sen liitosjohto, pistotulppa tai jokin muu osa on viallinen.
- Tarkasta liitosjohdon kunto säännöllisesti. Jos tämän laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, ota yhteys Philips-myyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
- Pese ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa.
- Varo ylittämästä taulukossa annettuja määriä ja käyttöaikoja.
- Älä ylitä lisäosiin merkittyjä enimmäismääriä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta heti käytön jälkeen, esim. ennen kannun irrottamista.
- Kokoa laite valmiiksi, ennen kuin työnnät pistotulpan pistorasiaan.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen, älä myöskään huuhtelee sitä vesihanan alla. Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.
- Kun asennat kannun tai muun lisäosan paikalleen rungolle, kuulet napsahduksen.
- Älä koske terään, silloin kun kannu on kiinni rungossa.
- Älä työnnä kannuun sormiasi tai esim. kaavinta, silloin kun laite on käynnissä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen rungon puhdistamista.
- Jos terä juuttuu paikalleen, irrota pistotulppa pistorasiasta ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet aineet.
- Anna kuumien aineiden jäähtyä ennen hienontamista tai kannuun kaatamista (enimmäislämpötila 80°C) koskee erityisesti paljon öljyä tai rasvaa sisältäviä ruokaohjeita.
- Älä koskaan kiinnitä terää runkoon ilman tehosekoittimen kannua, ettei kukaan loukkaa itseään.
- Tehosekoittimen kannu on lasia ja siten särkyvä. Älä pudota lasikannua lattialle tai muulle kovalle pinnalle. Vältä äkillisiä lämpötilaeroja. Jos lasikannu on hyvin kylmä, huuhtelee se haalealle vedellä, ennen kuin kaadat siihen kuumaa nestettä. Jos lasikannuun tulee särö, älä käytä sitä enää.

- Varmista vuodon välttämiseksi, että tiiviste on oikein paikallaan ennen tehosekoittimen käynnistämistä.
- Moottori käynnistyy vain, kun tehosekoitin tai mausteleikkuri on asennettu oikein rungon päälle.
- Älä koske terään, silloin kun se kiinni laitteessa ja laite on liitetty pistorasiaan.
- Varo koskemasta terän reunoja terää puhdistaussasi. Reunat ovat hyvin terävät ja ne viiltävät helposti haavan sormeesi.
- Kun irrotat tehosekoittimen rungosta, varo kiertämstä lasikannua irti terästä, etteivät aineet valu ulos.

Vinkki: Saat raikasta ja hyvää tuoremehua käyttämällä hedelmäsihtiiä, jonka voi hankkia Philips-jälleenmyyjältä.

Laitteen käyttöönotto



Pese kaikki lisäosat ja irrotettavat osat (katso Puhdistus).

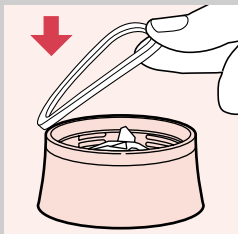
- Työnnä liitosjohdon liika pituus laitteen oikealla sivulla olevaan säilytystilaan.

Käyttö

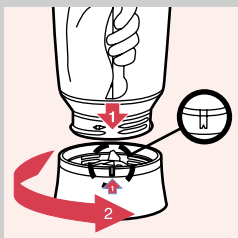
Tehosekoitin

Tehosekoitin on tarkoitettu:

- Nesteiden sekoittaminen, esim. maitotuotteet, kastikkeet, hedelmämehut, keitot, juomat, pirtelöt.
- Pehmeiden ruoka-aineiden sekoittaminen, esim. ohukaistaikina tai majoneesi.
- Keitettyjen ruoka-aineiden soseuttaminen, esim. vauvanruoka.



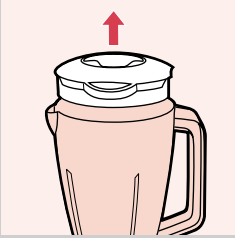
- 1** Aseta tiivisterengas teräosan sisäreunaan.



- 2** Aseta tehosekoittimen kannu teräosan päälle ja kierrä kiinni nuolen suuntaan.



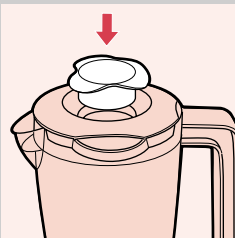
- 3** Aseta kannu rungolle. Kierrä sitä nuolen suuntaan, kunnes kuulet napsahduksen.



- 4** Avaa kansi.
Irrota kansi (vetämällä irti kannusta) vain puhdistusta varten.



- 5** Mittaa aineet kannuun.



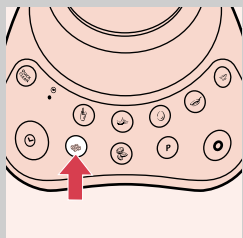
- 6** Sulje kansi ja paina tulppa kannen aukkoon.

Laita tulppa kannen aukkoon roiskumisen välttämiseksi, ennen kuin käynnistät laitteen.

- Käyttämällä eri asetuksia saadaan eri aineista mahdollisimman hyvä lopputulos. Eri asetukset on merkitty kuvakkeilla, jotka vastaavat eri aineille käytettäviä nopeuksia.

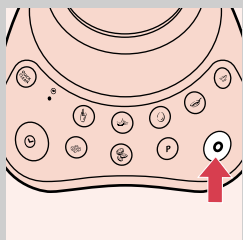
- 7** Katso taulukosta suositeltavat asetukset.

Asetukset	Suosittelavat käyttötarkoitukset
	Kaakaon valmistus sekä mehujen ja cocktailien sekoitus.
	Pehmeiden hedelmien ja marjojen soseutus ja pirtelöiden valmistus
	Majoneesin valmistus
	Keittojen sekoitus, pirtelöiden valmistus kovemmissa hedelmistä (esim. omena) ja cocktailien sekoitus tuoreista hedelmistä
	Kastikkeiden valmistus (esim. tomaattikastike), kovien hedelmien, kasvien (esim. porkkana) ja keitettyjen papujen soseutus sekä vauvanruokien valmistus
	Jääpalojen murskaaminen
	Pähköiden (kuorittujen), kovan juuston, suklaan ja kuivatun leivän rouhiminen sekä lihan, persiljan ja sipulin hienontaminen.



- 8** Valitse nopeus painamalla vastaavaa painiketta. Laite käynnistyy automaattisesti.

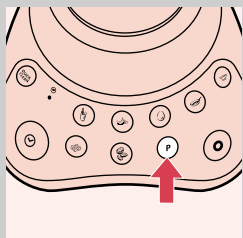
Ellet ole varma mitä asetusta tulisi käyttää, valitse , joka vastaa suurinta nopeutta.



- 9** Katkaise laitteen toiminta painamalla painiketta OFF.

Älä koskaan käytä kannua laitteen käynnistämiseen tai pysäyttämiseen.

Pitoasetus

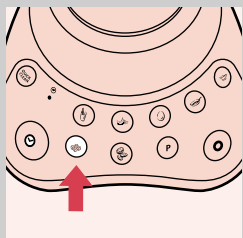


- Ellei hienontaminen käy tarpeeksi nopeasti, pysäytä moottori ja paina pitopainiketta (P) toistuvasti muutama kerta.

Pitopainiketta painettaessa moottori käy suurimmalla nopeudella.

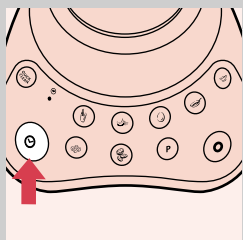
- Voit käyttää pitopainiketta myös tehosekoittimen käydessä. Jos painat pitopainiketta tehosekoittimen käydessä esim. asetuksella , laite alkaa käydä suurimmalla nopeudella. Kun vapautat pitopainikkeen, laite jatkaa käymistä automaattisesti nopeudella .

Jääpalojen murskaaminen



- Laita tehosekoittimen kannuun kerralla korkeintaan 5 jääpalaa ja valitse asetus . Jääpalat hienontuvat muutamassa sekunnissa. Tyhjennä kannu, ennen kuin hienonnat lisää jääpaloja.

Aikakytkin



- Aikakytkintä (⌚) voidaan käyttää erilaisia aineita käsiteltäessä. Kun aikakytkintä painetaan, aikakytkimen merkkivalo syttyy ja laite käynnistyy. Sen nopeus kasvaa vähitellen suurimmalleen. 35 sekunnin kuluttua painikkeen painamisesta laite pysähtyy automaattisesti ja merkkivalo sammuu.
- Voit käyttää aikakytkintä myös tietyn asetuksen kanssa. Esimerkiksi, jos painat painiketta  kun aikakytkin on toiminut 10 sekuntia, laite

jatkaa käymistä nopeudella  jäljellä olevat 25 (35-10=25) sekuntia ja pysähtyy sen jälkeen.

Jos painat pitopainiketta aikakytimen ollessa käytössä, aikakytimen valo sammuu 35 sekunnin kuluttua, mutta laite jatkaa käymistä. Laite pysähtyy vasta, kun pitopainike vapautetaan. Kun aikakytin on toiminnassa, painikkeen uudelleen painaminen ei lisää aikaa.

Muut toiminnot

- ▶ Laitteen käydessä tietyllä asetuksella se vaihtaa heti toiselle asetukselle, kun vastaavaa painiketta painetaan.
- ▶ Laitteen toiminta pysähtyy heti kun painiketta OFF painetaan.

Vinkkejä

Täytä roiskumisen välttämiseksi kannu korkeintaan enimmäismäärää osoittavaan viivaan asti (1 l), varsinkin jos sekoitat kuumia nesteitä (enintään 0,9 l).

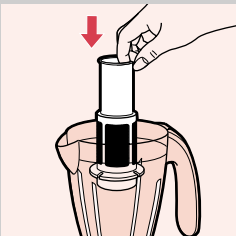


- ▶ Tehosekoittimen käydessä voit kiertää kannen tulpan auki, nostaa sen pois kannesta ja kaataa kannuun nestemäisiä aineita.
- ▶ Älä anna tehosekoittimen käydä yhtäjaksoisesti pidempään kuin 3 minuuttia. Jos tulos ei vielä 3 minuutin kuluttua tyydytä, katkaise toiminta 1 minuutiksi, ennen kuin jatkat.
- ▶ Käsittele kuivia aineita, kuten kookospähkinät, parmesanjuusto, suklaa, pähkinät, mantelit ja kahvipavut, suurimmalla nopeudella enintään 1 minuutin ajan. Hienonna kerralla enintään 1 dl.
- ▶ Leikkaa kiinteät aineet pieniksi paloiksi, ennen kuin laitat ne tehosekoittimen kannuun. Hienonna kiinteät aineet mieluummin pieninä annoksina kuin suurena kerta-annoksena.
- ▶ Jos et ole tyytyväinen hienonnustulokseen, sekoita aineita kaapimella (ei moottorin käydessä!) tai kaada osa aineista pois ja jatka hienontamista pienempinä annoksina.

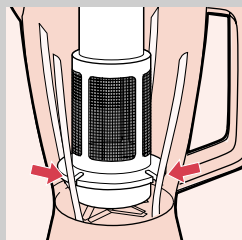
Älä työnnä sormia tai esim. kaavinta kannuun moottorin käydessä.

Siivilä (malli HRI785)

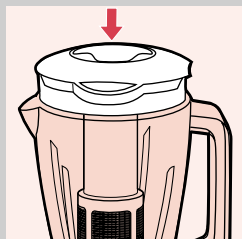
Siivilän kanssa voit valmistaa herkullisia tuoremehuja ja cocktaileja. Kaikki kivet ja kuoret jäävät siivilään.



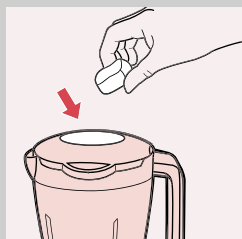
- 1** Laita siivilä tehosekoittimen kannuun.) IRROTA tehosekoittimen kannu rungosta, ennen kuin asetat siivilän kannuun.



2 Varmista, että siivilän pohja on kunnolla paikallaan kannussa.



3 Laita kansi kannun päälle, niin että siivilä pysyy kunnolla paikallaan.



4 Laita aineet siivilään kannen aukon kautta.

5 Lisää vettä tai muuta nestettä.

6 Aseta tulppa kanteen ja käynnistä laite. Valitse asetus  ja anna käydä 40 sekuntia.



7 Katkaise toiminta. Kaada juoma kannun kaatonokan kautta.

8 Laita kannu vielä kerran laitteeseen ja anna käydä muutama sekunti, niin saat talteen lopunkin mehun.

9 Kaada loppu juoma.

Vinkkejä

Älä laita kaikkia aineita yhtäkkiä siivilään, varsinkaan silloin kun käsittelet suuria määriä. Aloita pienestä määrästä, anna koneen käydä hetki, TYHJENNÄ kannu ja laita kannuun toinen pieni annos. Jatka tätä niin kauan kuin on tarpeen.

Soijamaito:

Liota soijapapuja 4 tuntia ennen hienontamista.

Käsittele KERRALLA ENINTÄÄN 75 g kuivia soijapapuja ja 6 dl vettä.

Valitse nopeus .

Tuoremehut ja cocktailit:

ÄLÄ täytä siivilää metallisen verkon yli.

Lisää noin 3 dl vettä (tai muuta nestettä, jos valmistat cocktaileja ym.)
150 grammaan hedelmiä tai marjoja.
Valitse nopeus 🌀.

Puhdistus

Laitteen, sen osien ja lisäosien puhdistaminen on helpointa heti käytön jälkeen.

Älä pese lisäosia tai mitään osia astianpesukoneessa.

Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.

Älä käytä hankausjauheita, hankaustyynyjä, alkoholia yms.

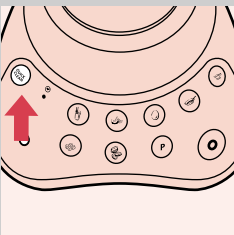
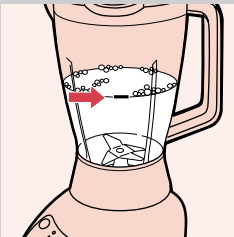
- 1** Irrota pistotulppa pistorasiasta ja irrota käytetyt lisäosat.
- 2** Pese tehosekoittimen kannu, kansi, siivilä, teholeikkurin hienonnusastia, mausteleikkurin hienonnusastia ja terät lämpimällä pesuainevedellä.
- 3** Huuhtelee lisäosat juoksevilla vedellä.
- 4** Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Älä upota runkoa veteen!
- 5** Tehosekoitin voidaan puhdistaa myös käyttämällä pikapuhdistusmenetelmää.

Tehosekoittimen pikapuhdistus

- 1** Kaada tehosekoittimen kannuun lämmintä vettä 1/2 verran ja hieman astianpesuainetta. Älä käytä pikapuhdistuksessa enempää vettä.
- 2** Sulje kansi ja tulppa.

VAROITUS: Käsittele terää varovasti. Terän reunat ovat hyvin terävät ja voit loukata itsesi.

- 3** Paina QUICK CLEAN -painiketta ja anna laitteen käydä hetken aikaa. Pysäytä heti kun kannu on puhdas.
- 4** Irrota tehosekoittimen kannu ja huuhtelee se puhtaalla vedellä.
- 5** Älä käytä lasikannun pesuun yli 80-asteista vettä
- 6**) Irrota terä ja puhdistaa kaikki osat erikseen.



Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, katso Philipsin [www-sivustoa](http://www.sivustoa) osoitteesta www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Voit myös kääntyä Philips-myyjän tai Philips Kodinkoneiden valtuuttaman huoltoliikkeen puoleen.

Ruokaohjeita

Parsakaalikeitto



- n. 250 g parsakaalia
- 2 perunaa
- 7 dl vettä
- 2 kasvisliemikuutiota
- 1/2 - 1 tl currya to be added: 1/2 tl mustapippuria
- ripaus jauhettua muskottipähkinää
- (suolaa)
- 1 dl ranskankermaa
- 50 g juustoraastetta

► Kuori ja lohko perunat. Paloittele parsakaali. Kiehauta vesi kattilassa ja lisää siihen liemikuutiot ja kasvikset. Anna kasvien kiehua hiljalleen, kunnes ne ovat kypsiä. Kaada keitetyt kasvikset sekä osa keitinliemestä kannuun. Huom. Kasvien ja keitinliemen tulee olla hieman jäähtyneitä; alle 80-asteisia. Soseuta kasvikset tasaiseksi ja kaada seos takaisin kattilaan. Kuumenna keitto kiehuvaaksi ja lisää tarvittaessa keitinlientä, niin että keitto on sopivan sakeaa. Mausta keitto currylla, mustapippurilla, muskottipähkinällä sekä tarvittaessa suolalla. Lisää lopuksi ranskankerma ja raastettu juusto. Tarkista keiton maku. Keiton lisäksi voit tarjota paahdettuja leipäkuutioita.

Gazpacho (Espanjalainen kylmä vihanneskeitto)



- 1/4 kurkkua, noin 75 g
- 4 dl kylmää lihalientä
- 1 vihreä paprika, noin 100 g
- 1/4 purjosipulia, noin 75 g
- 2 tomaattia tai 1/2 tölkkiä säilöttyjä tomaatteja
- 1 valkosipulinkynsi
- 1 rkl ruokaöljyä, mielellään oliiviöljyä
- 1 rkl sitruunamehua
- suolaa, pippuria, tabascokastiketta
- (suolaa)
- 1 dl ranskankermaa

► Kaada lihalieni, öljy ja sitruunamehu tehosekoittimen kannuun. Lisää muut aineet. Sekoita aineita niin kauan, kunnes tuloksena on tasainen keitto. Tarjoa jäähdytettynä.

Hedelmäjuoma



- 1 tl ruokasoodaa
- 30 g banaania
- 30 g papayaa
- 30 g omenaa
- 30 g sokeria

- *Kuori ja paloittele hedelmät. Kaada maito tehosekoittimen kannuun ja lisää hedelmät ja sokeri. Sekoita noin 30 sekuntia asetuksella ☞.*

Soijamaito



- 75 g soijapapuja
- 6 dl vettä

- *Liota soijapapuja kylmässä vedessä vähintään 4 tuntia. Valuta vesi pois.*
- *Laita pavut siivilään. Lisää vesi ja sekoita 40 sekuntia nopeudella ☞.*

Voit hienontaa enintään 75 g kuivattuja soijapapuja tai liotettuja soijapapuja sen verran, että siivilästä on täytetty enintään 2/3. Kerta annos saa olla enintään 75 g soijapapuja + 6 dl vettä.

- *Kuumenna soijamaito, lisää sokeri ja anna kiehua hiljalleen.*
- *Tarjoa kuumana tai jäähdytettynä.*

Introduktion

Apparatet er udstyret med en indbygget sikkerhedslås, som sikrer, at det ikke kan fungere, hvis tilbehøret ikke er sat korrekt på - eller hvis det slet ikke er sat på.

Brug aldrig tilbehøret til at tænde og slukke for apparatet.

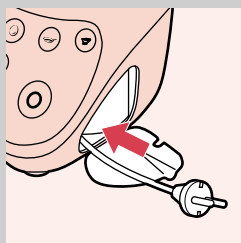
Vigtigt

- ▮ Gem brugsanvisningen til eventuelt senere brug.
- ▮ Læs brugsanvisningen grundigt igennem og kig på illustrationerne, før apparatet tages i brug.
- ▮ Før der sluttes strøm til apparatet, kontrolleres det, at spændingsangivelsen på apparatet svarer til den lokale netspænding (115V eller 220-230V).
- ▮ Brug aldrig tilbehør eller dele af andre fabrikater eller tilbehør/dele, som ikke er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.
- ▮ Brug ikke apparatet hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.
- ▮ Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips eller autoriseret Philips serviceværksted, for at undgå fare og risiko ved brug af apparatet.
- ▮ Rengør alle dele som kommer i kontakt med fødevarer grundigt, inden apparatet tages i brug første gang.
- ▮ De nævnte kvantiteter og tilberedningstider i tabellen bør ikke overskrides.
- ▮ Overskrid ikke den angivne maximum-markering på tilbehørsdelene.
- ▮ Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug, d.v.s. før blenderglasset skrues af.
- ▮ Sørg for, at apparatet er samlet korrekt, inden stikket sættes i stikkontakten.
- ▮ Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- ▮ Sørg for, at børn ikke kan få fat i apparatet.
- ▮ Motorenheden må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske - eller skylles under vandhanen. Brug kun en fugtig klud til rengøring af motorenheden.
- ▮ Idet blenderglasset og de øvrige tilbehørsdele sættes korrekt på motorenheden, høres et "klik".
- ▮ Rør aldrig ved knivene, mens blenderglasset sidder på motorenheden.
- ▮ Stik aldrig fingrene eller nogen former for genstande ned i blenderglasset, medens der er tændt for apparatet.
- ▮ Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden rengøring af motordelen.
- ▮ Hvis knivenheden er blokeret, skal stikket først tages ud af stikkontakten, inden de ingredienser, der har sat sig fast, fjernes.

- ❑ Varme ingredienser skal altid afkøles inden de hakkes eller kommes op i blenderglasset (max. temperatur 80°C, specielt vigtigt ved opskrifter med højt indhold af olie og/eller fedt).
- ❑ For at mindske risikoen for at komme til skade, må knivenheden aldrig sættes på basisenheden uden påsat blenderglas.
- ❑ Blenderglasset er fremstillet af rigtigt glas og kan derfor gå i stykker. Det tåler ikke at blive tabt på gulvet eller mod en hård overflade. Undgå ekstreme temperaturer. Hvis blenderglasset er meget koldt, anbefales det at skylle det med lunkent vand, inden der kommes varme, flydende ingredienser i. Hvis glasset går i stykker eller revner, må det ikke anvendes mere.
- ❑ Kontrollér altid, at gummi-tætningsringen sidder rigtigt, inden blenderen startes, for at undgå utætheder/udsivning.
- ❑ Motoren starter kun, hvis blenderglas eller møllen er korrekt samlet med motorenheden.
- ❑ Rør aldrig ved knivenheden, når den sidder på apparatet, og stikket er i stikkontakten.
- ❑ Undgå berøring af knivenes skærende kanter, når knivenheden rengøres. Knivene er meget skarpe, så man kan nemt skære fingrene.
- ❑ Pas på ikke at komme til at skruer blenderglas og knivenhed fra hinanden, idet blenderglasset tages af motorenheden, da ingredienserne vil løbe ud af glasset.

Tip: Du kan lave frisk, sund og velsmagende frugtjuice ved hjælp af et frugtfilter, som fås som ekstra tilbehør.

Klargøring af blenderen

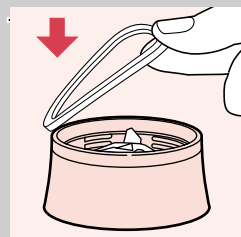


Vask først alt tilbehør og løse dele (se afsnittet "Rengøring").

- ❑ Skub overskydende netledning ind i rummet til ledningsopbevaring på apparatets højre side.

Sådan bruges apparatet

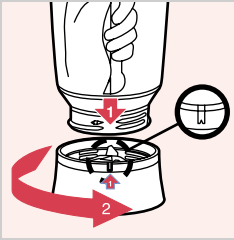
Blender



Blenderen er beregnet til:

- At blende flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes.
- Mixning af bløde ingredienser - f.eks. pandekagedej og mayonnaise.
- At pure kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af babymad.

- 1** Placer gummi-tætningsringen på knivenhedens inderkant.



- 2** Sæt blenderglasset på knivenheden og drej det i pilens retning, til det sidder godt fast.

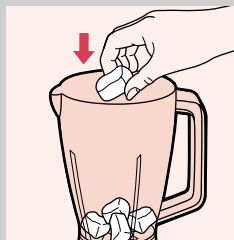


- 3** Sæt blenderglasset på motorenheden og drej det i pilens retning, til der høres et "klik".

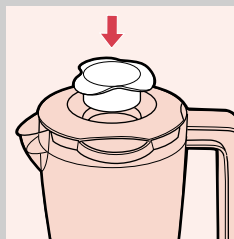


- 4** Luk låget op.

Tag kun låget af (ved at trække det af blenderglasset), når det skal rengøres.



- 5** Kom ingredienserne op i blenderglasset.

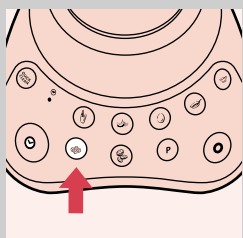
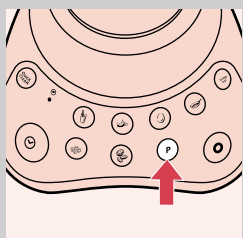
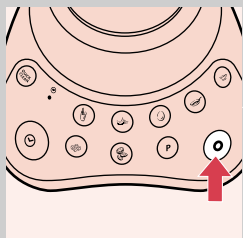
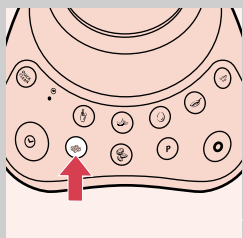


- 6** Luk låget og sæt proppen ned i åbningen i låget.

Sæt altid proppen på låget inden tilberedningen påbegyndes, for at undgå sprøjt og spild.

- Takket være de forskellige indstillingsmuligheder, bliver resultatet altid perfekt uanset hvilke ingredienser, der tilberedes. Hver enkelt indstilling er markeret med et ikon, og hastigheden er afpasset efter ingredienserne, der tilberedes.

- 7** Se de anbefalede indstillinger i tabellen.



Indstillinger	Anbefalede anvendelsesmuligheder
	Tilberedning af chokolademælk og blendning af juice-koncentrat og cocktails med alkohol
	Blendning af blød frugt og milkshakes med blød frugt
	Mayonaise
	Blendning af suppe, milkshakes med hård frugt (f.eks. æbler) samt cocktails med frisk frugt.
	Tilberedning af diverse saucer (f.eks. tomatsauce), purering af hård frugt, grøntsager (f.eks. gulerødder) og kogte bønner samt tilberedning af babymad.
	Knusning af isterninger
	Hakning af nødder (uden skal), hård ost, chokolade, tørt brød, kød, persille og løg

8 Apparatet tændes automatisk ved tryk på den ønskede hastighedsknap.

Er du i tvivl om hvilken indstilling, du skal bruge, vælges indstillingen, som giver den højeste hastighed.

9 Apparatet afbrydes ved tryk på OFF knappen.

Tænd og sluk aldrig for apparatet ved at dreje blenderglasset.

Pulse-indstilling

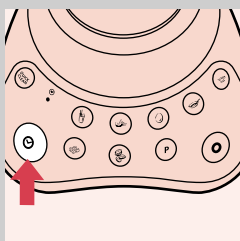
► Er resultatet ikke helt tilfredsstillende ved blendning af faste ingredienser, slukkes for blenderen. Lad istedet apparatet køre ganske kortvarigt et par gange ved tryk på Pulse-knappen (P). Når der trykkes på Pulse-knappen, kører motoren ved højeste hastighed.

► Man kan også bruge Pulse-indstillingen, når blenderen allerede er i gang. Trykkes der på Pulse-knappen, når man f.eks. kører ved indstilling øges hastigheden til højeste niveau. Så snart Pulse-knappen slippes igen, vil apparatet automatisk fortsætte ved indstillingen.

Knusning af is

► Kom max. 5 isterninger i blenderglasset ad gangen og vælg indstilling . Isen knuses i løbet af et par sekunder. Tøm blenderglasset, inden det næste hold isterninger kommer i.

Timer (tidsur)



- ▶ Timer-funktionen (⌚) kan både bruges ved tilberedning af lette og tunge ingredienser. Når timer-knappen trykkes ned, lyser timer-kontrollampen, og apparatet starter. Hastigheden øges gradvist til max. Efter 35 sekunder, stopper motoren automatisk, og kontrollampen slukker.
- ▶ Timeren kan også bruges i kombination med en bestemt indstilling. Trykkes der f.eks. på ⚡ knappen, når timeren har kørt i 10 sekunder, vil apparatet fortsætte ved ⚡ indstillingen i de følgende 25 sekunder ($35 - 10 = 25$) og derefter slukke automatisk.

Trykkes der på Pulse-knappen, mens timeren er i brug, vil timer-kontrollampen slukke efter 35 sekunder, men apparatet fortsætte med at køre. Apparatet stopper først, når Pulse-knappen slippes. Når først timeren er sat i gang, kan man ikke øge tidsindstillingen ved yderligere tryk.

Andre funktioner

- ▶ Når apparatet kører ved en valgt indstilling, vil det øjeblikkeligt skifte til en anden indstilling, når der trykkes på den respektive knap.
- ▶ Apparatet stopper, så snart der trykkes på OFF knappen.

Tips

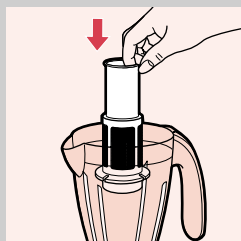
For at undgå spild, må blendersglasset aldrig fyldes højere op end til maximum indikeringen (1 liter) specielt ikke, når der blendes flydende ingredienser (max. 0,9 liter).



- ▶ Proppen kan skrues af og tages af låget, mens blenderen kører, så man kan tilsætte flydende ingredienser.
- ▶ Lad ikke blenderen køre i mere end 3 minutter ad gangen. Hvis blendningen ikke er færdig efter 3 minutter, slukkes apparatet i 1 minut, inden processen fortsættes.
- ▶ Tørre ingredienser som kokosnød, Parmesan ost, chokolade, peanuts, mandler og kaffebønner skal blendes ved max. hastighed i højst 1 minut. **TILBERED IKKE** mere end 1 kop ad gangen.
- ▶ Faste ingredienser skæres i mindre stykker, inden de kommer op i blendersglasset. Tilbered mindre kvantiteter ad gangen istedet for at forsøge med en for stor portion på een gang.
- ▶ Er resultatet ikke tilfredsstillende, når der blendes faste ingredienser, kan man enten røre lidt rundt i ingredienserne med en spatel (ikke mens blenderen kører!), eller tage nogle af ingredienserne op og tilberede mindre portioner.

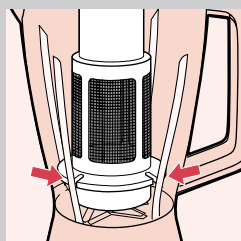
Stik aldrig fingrene eller andre genstande (f.eks. en spatel) ned i blendersglasset, når blenderen kører.

Filter (type HR1785)

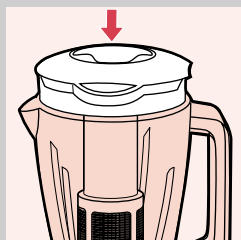


Filtertilbehøret kan bruges til tilberedning af ekstra fint blandede saucer, frugtjuice eller cocktails. Alle kerner og skræller samles i filteret.

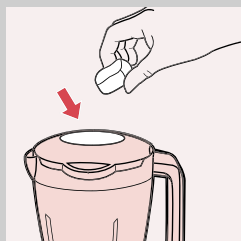
- 1** Sæt filteret i blenderglasset. Kontrollér, at blenderglasset er koblet fra motorenheden, inden filteret sættes i.



- 2** Sørg for, at filteret sættes fast i bunden af blenderglasset, og at bunden af filteret passer ned i blenderglasset.



- 3** Sæt låget på blenderglasset, så filteret fastholdes.



- 4** Kom ingredienserne ned i filteret gennem åbningen i låget.

- 5** Tilsæt vand eller anden væske.

- 6** Sæt proppen på låget og tænd apparatet. Vælg indstilling  og lad apparatet køre i 40 sekunder.



- 7** Sluk for blenderen. Blenderglassets praktiske hældetud gør det nemt at skænke den færdige drik.

- 8** For at opnå fuld udnyttelse sættes blenderglasset med de resterende ingredienser tilbage på apparatet, som man derefter lader køre i endnu et par sekunder.

- 9** Skænk den resterende saft/drik.

Tips

Ved tilberedning af større kvantiteter, tilrådes det ikke at komme alle ingredienserne i filteret på én gang. Start med en mindre portion, lad apparatet køre et øjeblik, sluk for det, tøm blenderglasset og fortsæt med næste portion.

Tilberedning af soyamælk:

Læg soyabønnerne i blød i 4 timer, inden de blendes.

Tilbered ikke mere end 75g tørre soyabønner med max. 6 dl vand ad gangen.

Vælg indstilling .

Tilberedning af frugtjuice og cocktails:

Fyld ikke op over filterets metal skærm.

Tilsæt ca. 3 dl vand (eller anden væske ved tilberedning af cocktails etc.) til 150 g frugt.

Vælg indstilling .

Rengøring

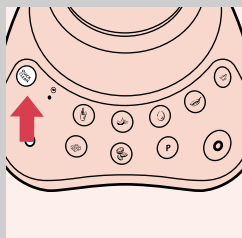
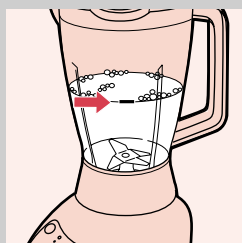
Rengøring af apparat, dele og tilbehør er lettest, når det gøres umiddelbart efter brug.

Kom aldrig tilbehør eller andre dele i opvaskemaskine.

Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.

Brug ikke skrappe rengørings- eller skuremidler, sprit etc.

- 1** Tag stikket ud af stikkontakten og tag de dele og tilbehør af, som har været brugt.
- 2** Rengør blenderglas, låg, filter, hakkebæge og knive i varmt sæbevand.
- 3** Skyl delene under vandhanen for at fjerne eventuelle sæberester.
- 4** Motorenheden rengøres med en fugtig klud. Nedsænk aldrig motorenheden i vand!
- 5** Blenderglasset kan også rengøres ved hjælp af Quick Clean-funktionen.



"Quick"-rengøring af blenderglasset

1 Hæld lunkent vand og lidt opvaskemiddel op i blenderglasset, så glasset er 1/2 fyldt. Overskrid ikke dette niveau, når Quick Clean-funktionen skal anvendes.

2 Sæt låg og prop på.

ADVARSEL: Knivenheden skal behandles med største forsigtighed, da knivene er utroligt skarpe. Er man uforsigtig, risikerer man at komme til skade.

3 Tryk på QUICK CLEAN knappen og lad apparatet køre et kort øjeblik. Stop så snart blenderglasset er rent.

4 Tag blenderglasset af og skyl det efter med rent vand.

5 Blenderglasset må ikke rengøres med vand der er varmere end 80°C.

6 Tag knivenheden af og rengør de enkelte dele hver for sig.

Garanti og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises venligst til Philips hjemmeside på adressen: www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee" folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips forhandler eller Serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

Opskrifter

Broccolisuppe



- 50 g Gouda ost
- 250 g kogt broccoli
- 2 kogte kartofler
- 2 bouillonterninger (kylling eller grøntsager)
- lidt fløde
- en knivspids karry
- salt
- peber
- muskatnød

► Kog først broccolien og gem 3/4 liter af kogevandet. Riv osten. Kom den kogte broccoli med lidt af kogevandet og kartoflerne op i blenderglasset og blend ved max. hastighed (indstilling). Hæld broccoli-puréen og bouillonterningerne op i resten af kogevandet og bring det i kog. Tilsæt ost og smag til med salt, peber, muskatnød og en lille smule fløde. Serveres med croutonner.

Gazpacho



- 250 g tomater
- 2 skiver hvidt brød
- 1 stort fed hvidløg
- 15 ml rød vineddike
- 1,5 dl tomatjuice
- 100 g frisk rød peber
- 1 lille løg
- 1 halv agurk
- 15 ml olivenolie
- salt
- peber

► Hæld tomatjuice, olivenolie og vineddike op i blenderglasset. Tilsæt derefter de øvrige ingredienser og blend det til en blød suppe. Serveres kold.

Milkshakes



- 2 dl mælk
- 30 g bananer
- 30 g papaya
- 30 g æbler
- 30 g sukker

► Skræl frugterne og skær dem i passende stykker. Hæld først mælken op i blenderglasset og tilsæt derefter frugt og sukker. Blendes i ca. 30 sekunder ved indstillingen.

Soyamælk



- 75 g soyabønner
- 6 dl vand

- ▶ Læg soyabønnerne i blød i koldt vand i mindst 4 timer. Stil dem tilside til afdrypning.
- ▶ Læg de udblødte bønner i filteret, tilsæt vand og blend i 40 sekunder ved  indstillingen.

Der kan max. tilberedes 75 g tørre soyabønner ad gangen, som svarer til, at max. 2/3 af filteret er fyldt op med opblødte soyabønner. Tilbered ikke større portioner ad gangen end 75 g soyabønner og 6 dl vand.

- ▶ Bring soyamælken i kog, tilsæt sukker og lad det simre over svag varme.
- ▶ Serveres varm eller kold.

Εισαγωγή

Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ενσωματωμένο σύστημα ασφαλείας που μπλοκάρει τη λειτουργία αν αυτά τα εξαρτήματα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά ή δεν έχουν τοποθετηθεί καθόλου.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα εξαρτήματα για να ανάψετε ή ν σβήσετε τη συσκευή!

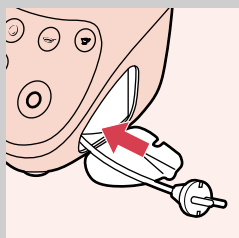
Σημαντικό

- ❶ Κρατήστε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.
- ❷ Διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά και κοιτάξτε τις εικόνες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- ❸ Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τάση του τοπικού δικτύου (115V ή 220-230V) πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- ❹ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αξεσουάρ ή ανταλλακτικά από άλλους κατασκευαστές ή κάποια που δεν είναι εγκεκριμένα από τη Philips. Η εγγύησή σας δεν θα ισχύει αν χρησιμοποιηθούν τέτοιου είδους εξαρτήματα ή ανταλλακτικά.
- ❺ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει φθαρεί το καλώδιο, το φινιρίσμα ή άλλα μέρη της συσκευής.
- ❻ Αν έχει φθαρεί το καλώδιο της συσκευής, θα πρέπει να αντικαθίσταται πάντα από τη Philips ή από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips προκειμένου να αποφευχθούν επικίνδυνες καταστάσεις.
- ❼ Καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά.
- ❽ Μην υπερβείτε τις ποσότητες και τους χρόνους προετοιμασίας που αναγράφονται στον πίνακα.
- ❾ Μην υπερβείτε το μέγιστο επίπεδο που αναφέρεται στα εξαρτήματα.
- ❿ Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα αμέσως μετά τη χρήση, π.χ. πριν ξεβιδώσετε την κανάτα.
- ⓫ Τοποθετείστε τη συσκευή σωστά πριν βάλετε το φινιρίσμα στην πρίζα.
- ⓬ Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- ⓭ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- ⓮ Μην βυθίζετε ποτέ τη μονάδα του μοτέρ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να την ξεπλένετε κάτω από τη βρύση. Χρησιμοποιήστε μόνο ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε τη μονάδα του μοτέρ.
- ⓯ Όταν τοποθετείτε την κανάτα και τα άλλα εξαρτήματα σωστά πάνω στη μονάδα του μοτέρ, θα ακούσετε ένα κλικ.
- ⓰ Μην αγγίζετε τις λεπίδες όταν το δοχείο είναι τοποθετημένο στο μοτέρ.
- ⓱ Μην βάζετε ποτέ τα δάκτυλά σας ή ένα αντικείμενο μέσα στην κανάτα όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- ⓲ Βγάξτε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν αρχίσετε να καθαρίζετε τη μονάδα κινητήρα.

- Αν οι λεπίδες μπλοκάρουν, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα πριν αφαιρέσετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.
- Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα κόψετε ή τα πολτοποιήσετε στο δοχείο (μεγ. θερμοκρασία 80°C/175°F, ειδικά σε συνταγές με μεγάλες ποσότητες λαδιού ή λίπους).
- Μειώστε τον κίνδυνο τραυματισμού, μην ακουμπάτε ποτέ τις λεπίδες ανάμιξης στη βάση χωρίς να έχετε τοποθετήσει σωστά το δοχείο του μπλέντερ.
- Το δοχείο του μπλέντερ είναι από γυαλί και επομένως εύθραυστο. Μη ρίχνετε το γυάλινο δοχείο στο πάτωμα ή σε σκληρή επιφάνεια. Αποφύγετε τις υπερβολικές θερμοκρασίες. Αν το γυάλινο δοχείο είναι πολύ κρύο, ξεπλύνετε το καλά με χλιαρό νερό πριν ρίξετε μέσα κάποιο ζεστό υγρό. Αν το γυάλινο δοχείο ραγίσει μην το χρησιμοποιήσετε.
- Βεβαιωθείτε ότι ο λαστιχένιος δακτύλιος βρίσκεται στη σωστή θέση πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ προκειμένου να αποφύγετε τη διαρροή.
- Το μοτέρ αρχίζει να λειτουργεί μόνο αν η κανάτα του μπλέντερ έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα του μοτέρ.
- Μην αγγίζετε ποτέ τη λεπίδα όταν την τοποθετείτε στη συσκευή και η συσκευή είναι στην πρίζα.
- Μην αγγίζετε τα άκρα της λεπίδας όταν την καθαρίζετε. Είναι πολύ κοφτερά και μπορεί εύκολα να κόψετε τα δάκτυλά σας.
- Όταν βγάζετε το δοχείο από τη μονάδα μοτέρ, προσέχετε να μην ξεβιδώσετε τη γυάλινη κανάτα από τη λεπίδα καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει τη διαρροή των υλικών από το δοχείο.

Συμβουλές: Μπορείτε να φτιάξετε υπέροχους φρέσκους χυμούς φρούτων χρησιμοποιώντας το φίλτρο αποχύμωσης το οποίο μπορείτε να προμηθευτείτε από το Σέρβις της Philips

Προετοιμασία της συσκευής για χρήση



Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα και τα μέρη που αφαιρούνται (βλέπε 'Καθαρισμός').

- Πιέστε το καλώδιο που περισσεύει στο χώρο αποθήκευσης του καλωδίου στη δεξιά πλευρά της συσκευής.

Πως να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή

Μπλέντερ

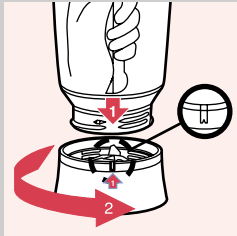
Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για:

- Να αναμιγνύετε υγρά, π.χ γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέιλ, σέικς.
- Να αναμιγνύετε μαλακά υλικά, π.χ βούτυρο ή μαγιονέζα.

- Να λιώνετε μαγειρεμένα υλικά, π.χ για να φτιάχνετε φαγητό μωρού.



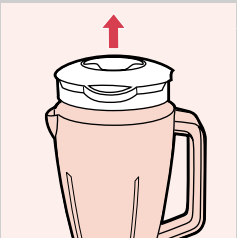
- 1** Τοποθετείστε τον λαστιχένιο δακτύλιο στο εσωτερικό της μονάδας λεπίδων.



- 2** Τοποθετείστε το δοχείο του μπλέντερ στη μονάδα του μπλέντερ και γυρίστε το προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να εφαρμόσει.



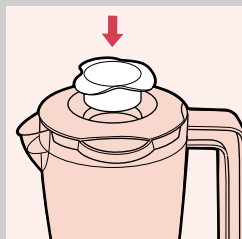
- 3** Τοποθετείστε την κανάτα πάνω στη μονάδα του μοτέρ. Γυρίστε τη προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.



- 4** Ανοίξτε το καπάκι. Βγάλτε το καπάκι (τραβώντας το από την κανάτα του μπλέντερ) μόνο για να το καθαρίσετε.



- 5** Βάλτε τα υλικά στην κανάτα.



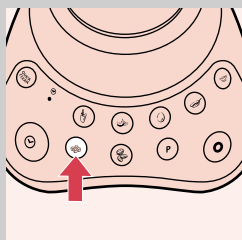
- 6** Κλείστε το καπάκι και βάλτε την ασφάλεια στο άνοιγμα του καπακιού.

Για να αποφύγετε το πιτσιλισμα, να βάζετε πάντα την ασφάλει στο καπάκι πριν αρχίσετε την επεξεργασία.

- Οι διαφορετικές ρυθμίσεις σας επιτρέπουν να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα με διαφορετικά υλικά. Οι ρυθμίσεις εμφανίζονται με εικόνα, που αντιστοιχούν σε συγκεκριμένες ταχύτητες κατάλληλες για την επεξεργασία συγκεκριμένων υλικών.

- 7** Ελέγξτε τον πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες.

Ρυθμίσεις	Συνιστώμενες εφαρμογές
	Φτιάξτε σοκολατούχο γάλα και ανακατέψτε στιγμιαίους χυμούς και κοκτέιλ με αλκοόλ.
	Ανακατέψτε μαλακά φρούτα και μιλκσέικ μεταξύ τους.
	Παρασκευή μαγιονέζας
	Ανακατέψτε σούπες, μιλκσέικ με πιο σκληρά φρούτα (π.χ. μήλα) και κοκτέιλ με φρέσκα φρούτα.
	Φτιάξτε διαφορετικά είδη σάλτσας (π.χ. σάλτσα τομάτας), πολτοποιήστε σκληρά φρούτα, λαχανικά (π.χ. καρότα) και μαγειρεμένα φασόλια και παρασκευάστε βρεφική τροφή.
	Θρυμματίστε παγάκια
	Κόψτε φυστίκια (χωρίς κέλυφος), σκληρό τυρί, σοκολάτα, ξερό ψωμί, βοδινό, μαιντανό και κρεμμύδια.

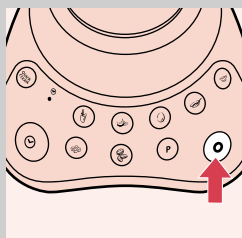


- 8** Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση πιέζοντας το κατάλληλο κουμπί και η συσκευή θα ανάψει αυτόματα.

Αν δεν είστε σίγουροι ποια ρύθμιση θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε, επιλέξτε τη ρύθμιση , που αντιπροσωπεύει την μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας.

- 9** Για να σβήσετε τη συσκευή, πιέστε το κουμπί OFF.

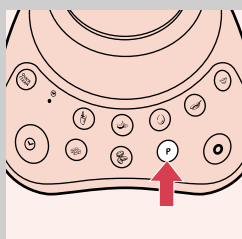
Μην αναβοσβήνετε τη συσκευή γυρίζοντας την κανάτα.



Ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας

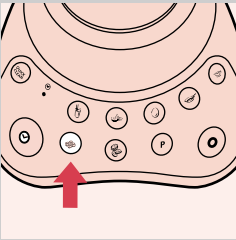
- Αν δεν είστε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα όταν ανακατεύετε στερεά υλικά, σβήστε το μπλέντερ και αφήστε το να λειτουργήσει για λίγο μερικές φορές πιέζοντας το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας (P).

Όταν πιέζετε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας, το μοτέρ λειτουργεί στη μέγιστη ταχύτητα.



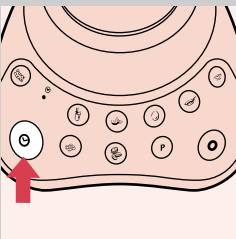
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας όταν το μπλέντερ βρίσκεται ήδη σε λειτουργία. Αν πιέσετε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας ενώ λειτουργεί το μπλέντερ, για παράδειγμα στη ρύθμιση , η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί στη μέγιστη ταχύτητα. Μόλις αφήσετε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας, η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί αυτόματα στη ρύθμιση .

Θρυμμάτισμα πάγου



- Βάλτε το ανώτερο 5 παγάκια κάθε φορά στο δοχείο του μπλέντερ και επιλέξτε τη ρύθμιση . Ο πάγος θα θρυμματιστεί ομοιόμορφα σε μερικά δευτερόλεπτα. Αδειάστε το δοχείο πριν θρυμματίσετε κι άλλα παγάκια.

Χρονοδιακόπτης



- Όταν επεξεργάζεστε ελαφριά ή βαριά υλικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη (). Όταν το κουμπί του χρονοδιακόπτη είναι πιεσμένο, ανάβει το λαμπάκι του χρονοδιακόπτη και η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί. Σταδιακά θα αυξηθεί η ταχύτητά του μέχρι να φτάσει τη μέγιστη ταχύτητα. 35 δευτερόλεπτα αφού πιέσετε το κουμπί του χρονοδιακόπτη, το μοτέρ σταματά αυτόματα και το ενδεικτικό λαμπάκι σβήνει.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη σε συνδυασμό με μια συγκεκριμένη ρύθμιση. Για παράδειγμα, αν πιέσετε το κουμπί  μετά από 10 δευτερόλεπτα που ο χρονοδιακόπτης είναι σε λειτουργία, η συσκευή θα λειτουργήσει στη ρύθμιση  για τα υπόλοιπα 25 ($35 - 10 = 25$) δευτερόλεπτα και μετά σβήνει αυτόματα.

Αν πιέσετε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας ενώ χρησιμοποιείτε το χρονοδιακόπτη, το ενδεικτικό λαμπάκι του χρονοδιακόπτη θα σβήσει μετά από 35 δευτερόλεπτα αλλά η συσκευή θα συνεχίσει να λειτουργεί. Η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί μόλις αφήσετε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας. Όταν αρχίσει και λειτουργεί ο χρονοδιακόπτης τα επιπλέον πατήματα δεν θα αυξήσουν το χρόνο.

Άλλες λειτουργίες

- Όταν η συσκευή λειτουργεί σε μια συγκεκριμένη ρύθμιση, θα γυρίσει αμέσως σε διαφορετική ρύθμιση αν πατήσετε το αντίστοιχο κουμπί.
- Η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί μόλις πατήσετε το κουμπί OFF.

Συμβουλές

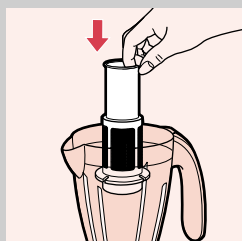
Για να αποφύγετε το πιτσίσισμα, μην γεμίζετε ποτέ την κανάτα πάνω από τη μέγιστη ένδειξη (1 λίτρο), ιδιαίτερα όταν αναμιγνύετε ζεστά υγρά (μέγιστο 0.9 λίτρα).



- ▷ Όταν το μπλέντερ λειτουργεί, μπορείτε να ξεβιδώσετε την ασφάλεια, να τη βγάλετε από το καπάκι και να ρίξετε υγρά υλικά μέσα στο δοχείο του μπλέντερ.
- ▷ Μην αφήνετε ποτέ το μπλέντερ να λειτουργεί περισσότερο από 3 λεπτά τη φορά. Αν δεν έχετε ολοκληρώσει την ανάμειξη μετά από 3 λεπτά, σβήστε τη συσκευή για ένα λεπτό πριν συνεχίσετε την ανάμειξη.
- ▷ Για στεγνές συνταγές όπως Καρύδα, Παρμεζάνα, Σοκολάτα, Φιστίκια, Αμύγδαλα και Καφέ επεξεργαστείτε τα στη μέγιστη ταχύτητα με 1 λεπτό ως ανώτατο χρόνο. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε πάνω από 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ως μέγιστη ποσότητα ανά φορά.
- ▷ Κόψτε τα στερεά υλικά σε μικρότερα κομμάτια πριν τα βάλετε στο δοχείο του μπλέντερ. Είναι καλύτερο να βάζετε μικρές ποσότητες μέσα στην κανάτα παρά να επεξεργάζεστε μια μεγάλη ποσότητα.
- ▷ Αν δεν είστε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα όταν επεξεργάζεστε στερεά υλικά, ανακατέψτε τα υλικά με μια σπάτουλα (όχι κατά τη διάρκεια λειτουργίας του μπλέντερ!) ή βγάλτε έξω λίγα από τα περιεχόμενα της κανάτας και επεξεργαστείτε μικρότερες ποσότητες.

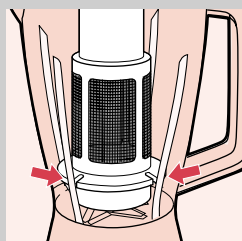
Μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο σπάτουλα) μέσα στην κανάτα όταν το μπλέντερ είναι σε λειτουργία.

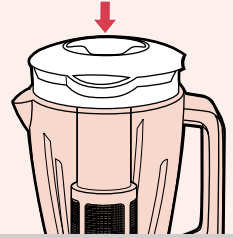
Φίλτρο (μοντέλο HR1785)



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα του φίλτρου για να έχετε ρευστές σάλτσες, φρέσκους φρουτοχυμούς ή κοκτέιλ. Όλα τα κουκούτσια και οι φλούδες θα μείνουν στο φίλτρο.

- 1** Βάλτε το φίλτρο στο δοχείο του μπλέντερ. Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο του μπλέντερ έχει αποσυνδεθεί από το μοτέρ πριν τοποθετήσετε το φίλτρο στο δοχείο του μπλέντερ.
- 2** Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο έχει εφαρμόσει σωστά στο κάτω μέρος του δοχείου. Βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος του φίλτρου έχει τοποθετηθεί σωστά στο δοχείο.





- 3** Βάλτε το καπάκι στο μπλέντερ για να εφαρμόσετε το φίλτρο στη σωστή θέση.



- 4** Βάλτε τα υλικά στο φίλτρο από το άνοιγμα στο καπάκι.

- 5** Προσθέστε νερό ή κάποιο άλλο υγρό.

- 6** Βάλτε την ασφάλεια στο καπάκι και ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε τη ρύθμιση ☞ και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 40 δευτερόλεπτα.



- 7** Σβήστε τη συσκευή. Βγάλε το ποτό από το στόμιο της κανάτας του μπλέντερ.

- 8** Για άριστα αποτελέσματα, βάλτε την κανάτα με τα υπόλοιπα υλικά πάλι πάνω στη συσκευή και αφήστε τη να λειτουργήσει για μερικά δευτερόλεπτα ακόμη.

- 9** Βγάλε το υπόλοιπο ποτό.

Συμβουλές

Ιδιαίτερα όταν επεξεργάζεστε μεγάλες ποσότητες, σας συμβουλευόμαστε να μην βάζετε όλα τα υλικά ταυτόχρονα στο φίλτρο. Αρχίστε με μια μικρή ποσότητα, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για ένα λεπτό, σβήστε τη, αδειάστε το δοχείο και προσθέστε άλλη μικρή ποσότητα. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία μέχρι να επεξεργαστείτε όλα τα υλικά.

Για να φτιάξετε γάλα σόγιας:

Μουσκέψτε τους καρπούς της σόγιας για 4 ώρες πριν τους επεξεργαστείτε.

Μην επεξεργάζεστε πάνω από 75γρ. ξερών καρπών σόγιας με μέγιστη ποσότητα νερού 600ml κάθε φορά.

Επιλέξτε τη ρύθμιση ☞.

Για να φτιάξετε φρουτοχυμούς και κοκτέιλ:

Μην γεμίζετε πάνω από το μεταλλικό πλέγμα του φίλτρου.

Προσθέστε περίπου 300ml νερού (ή άλλου υγρού να φτιάχνετε π.χ. κοκτέιλ, κτλ.) για 150 γρ. φρούτα.

Επιλέξτε τη ρύθμιση ☞.

Καθαρισμός

Ο καθαρισμός της συσκευής, των μερών και των εξαρτημάτων είναι ευκολότερος αμέσως μετά τη χρήση.

Μην καθαρίζετε ποτέ τα εξαρτήματα ή τα μέρη της συσκευής στ πλυντήριο πιάτων.

Καθαρίστε το μοτέρ με ένα νωπό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά, συρμάτων σφουγγαράκια, οινόπνευμα, κτλ.

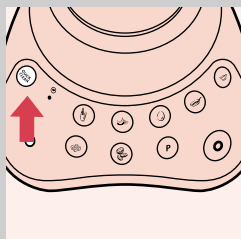
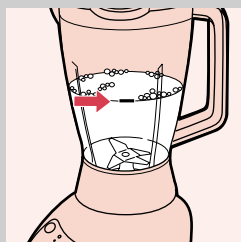
- 1** Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τα μέρη που έχετε χρησιμοποιήσει.
- 2** Καθαρίστε την κανάτα του μπλέντερ, το καπάκι, το φίλτρο, το δοχείο κοπής, το δοχείο του μύλου και τις λεπίδες σε ζεστή σαπουνάδα.
- 3** Μετά ξεπλύνετε τα κάτω από τη βρύση για να απομακρύνετε υπολείμματα της σαπουνάδας.
- 4** Σκουπίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί. Μη το βυθίζετε στο νερό!
- 5** Η κανάτα του μπλέντερ μπορεί επίσης να καθαριστεί με τη λειτουργία Γρήγορου Καθαρισμού.

Γρήγορος καθαρισμός της κανάτας του μπλέντερ

- 1** Ρίξτε χλιαρό νερό και λίγο απορρυπαντικό στην κανάτα του μπλέντερ, μέχρι το 1/2 της κανάτας. Μην υπερβαίνετε αυτό το επίπεδο όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Γρήγορου Καθαρισμού.
- 2** Συναρμολογήστε το καπάκι και την ασφάλεια.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κρατήστε τις λεπίδες με εξαιρετική φροντίδα και προσοχή. Είναι πολύ κοφτερές και μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό.

- 3** Πιέστε το κουμπί QUICK CLEAN και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για μερικά λεπτά. Σταματήστε μόλις η κανάτα καθαρίσει.
- 4** Βγάλτε την κανάτα του μπλέντερ και ξεπλύντε τη με καθαρό νερό.
- 5** Μην καθαρίζετε ποτέ το γυάλινο δοχείο με νερό πιο ζεστό από τους 80°C/175°F.



- 6** Βγάλτε τη λεπίδα και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα ξεχωριστά.

Πληροφορίες και σέρβις

Εάν θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips, ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και των συσκευών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

Συνταγές

Σούπα με μπρόκολα



- 50 γρ. τυρί Γκούντα
- 250 γρ. μαγειρεμένο μπρόκολο
- 2 μαγειρεμένες πατάτες
- 2 κύβοι (κοτόπουλου ή λαχανικών)
- λίγη κρέμα γάλακτος
- λίγο κάρυ
- αλάτι
- πιπέρι
- μοσχοκάρυδο

► Πρώτα μαγειρέψτε το μπρόκολο και κρατήστε τα 3/4 του νερού στο οποίο έβρασε. Τρίψτε το τυρί. Βάλτε το βρασμένο μπρόκολο με λίγο από το νερό και τις πατάτες στο μπλέντερ και επεξεργαστείτε το στη μέγιστη ταχύτητα (ρύθμιση ☺). Βάλτε τον πουρέ μπρόκολου και τους κύβους στο υπόλοιπο νερό και βράστε το. Προσθέστε το τυρί και προσθέστε στη σούπα αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο και λίγη κρέμα γάλακτος. Σερβίρετε με κρουτόν.

Γκασπάτσο



- 250 γρ. τομάτες
- 2 φέτες λευκό ψωμί
- 1 μεγάλη σκελίδα σκόρδο
- 15ml ξύδι από κόκκινο κρασί
- 150 ml χυμό τομάτας
- 150 γρ. φρέσκο κόκκινο πιπέρι
- 1 μικρό κρεμμύδι
- 1/2 αγγούρι
- 15 ml ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι

► Βάλτε το χυμό τομάτας, το ελαιόλαδο και το ξύδι στην κανάτα. Μετά προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Αναμίξτε τα υλικά μέχρι να φτιάξετε μια ρευστή σούπα. Σερβίρετε κρύα.

Μικλσέικ



- 200 ml γάλα
- 30 γρ. μπανάνα
- 30 γρ. παπάγια
- 30 γρ. μήλο
- 30 γρ. ζάχαρη

- ▶ Ξεφλουδίστε τα φρούτα και κόψτε τα σε κομμάτια. Πρώτα ρίξτε το γάλα στην κανάτα, μετά προσθέστε τα φρούτα και τη ζάχαρη. Ανακατέψτε για περίπου 30 δευτερόλεπτα στη ρύθμιση .

Γάλα σόγιας



- 75γρ. φασόλια σόγιας
- 600 ml νερό

- ▶ Βάλτε τα φασόλια σόγιας σε κρύο νερό τουλάχιστον για 4 ώρες. Αφήστε τα να στραγγίσουν.
- ▶ Τοποθετήστε τα φασόλια σόγιας στο φίλτρο. Προσθέστε νερό και ανακατέψτε για 40 δευτερόλεπτα στη ρύθμιση .

Μπορείτε να επεξεργαστείτε το μέγιστο 75 γρ. ξηρά φασόλια σόγιας ή να γεμίσετε τα 2/3 από το σουρωτήρι του φίλτρου με τ φασόλια. Μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 75γρ. φασόλια σόγιας + 600ml νερό ανά φορτίο την κάθε φορά.

- ▶ Βάλτε το γάλα σόγιας να βράσει, κατόπιν προσθέστε ζάχαρη και σιγοβράστε.
- ▶ Σερβίρετε ζεστό ή κρύο.

